老乡鸡菜品溯源报告

（内部文件　禁止外传）



溯源部门：食品安全部、研发部、采购部、老乡鸡中央厨房

2024 年 4 月 2 日

目录

老乡鸡菜品溯源报告 1
第一章《老乡鸡菜品溯源报告》概述 2
第二章 餐厅菜品溯源 11
1 正餐菜品类 12
1.1 餐厅现做 13
1.2 半预制 103
1.3 复热预制 136
2 炸品类 138
3 主食类 150
4 早餐类 186
5 饮品类 207
第三章 央厨食材溯源 211
1 生制食材 213
2 热加工半成品 399
3 成品 504
第四章 供应商原料溯源 513
附件：供应商联系方式 660

第一章《老乡鸡菜品溯源报告》概述

今年“315”曝光的槽头肉等事件，警示我们在日常食品安全工作方面可能存在检视盲点的问题。为了彻底摸清老乡鸡食品安全风险点，公司组织食品安全部、研发部、采购部、老乡鸡中央厨房等部门开展“老乡鸡菜品溯源专项行动”。

基于“全面”、“细致”、“实事求是”的行动原则，本次专项行动涵盖老乡鸡所有菜品，针对每一项食材的来源、加工、配送以及餐厅操作等全链路流程，追溯到各环节的根本，并形成《老乡鸡菜品溯源报告》（以下简称为“本报告”），以保障老乡鸡食品安全工作的持续性提升。

一 菜品溯源范围

本次菜品溯源范围覆盖老乡鸡当前1218家餐厅共计226个SKU、873种原料以及305家供应商。

二 菜品、食材、原料溯源方法

（一）餐厅菜品信息溯源

1. 餐厅菜品分类：根据餐厅实际操作以及菜品食材在中央厨房或外采供应商处的加工等级，将老乡鸡所有在售菜品划分为“餐厅现做”（含生鲜现做、生切现做、生调现做）、“半预制”（含央厨半预制、外采半预制）和“复热预制”三个类别，保证食材溯源的逻辑严谨和范围全面,并依此溯源所有菜品每一项食材的完整链路。

2. 餐厅菜品信息要点：根据菜品分类制定了详细的菜品溯源信息卡，包含菜品基本信息（含配料）、原料来源、原料加工、原料配送和餐厅操作工艺等要素，保证上游中央厨房或原料供应商食材可追溯，并保障餐厅菜品制作标准化和安全性。

（二）中央厨房食材信息溯源

1. 菜品食材分类：根据食材在中央厨房实际加工方式和程度，将所有食材划分为“生制食材”、“热加工半成品”和“成品”三个类别。

2. 菜品食材信息要点：根据食材分类制定了详细的央厨食材溯源信息卡，包括产品基本信息（含过敏原及是否添加防腐剂）、原料来源、工艺流程、配送要求、检测项目及指标、供应商及央厨资质凭证等要素，保证上游供应商（含自有种养基地）食材可追溯，并保障中央厨房食材加工安全标准。

（三）外采供应商原料信息溯源

1. 基于菜品溯源信息卡和央厨原料溯源信息卡，通过供应商协同软件系统(SRM)，对全部供应商进行追溯管理，追溯 2023 年到货的 116731 批次外采供应商食材原料。

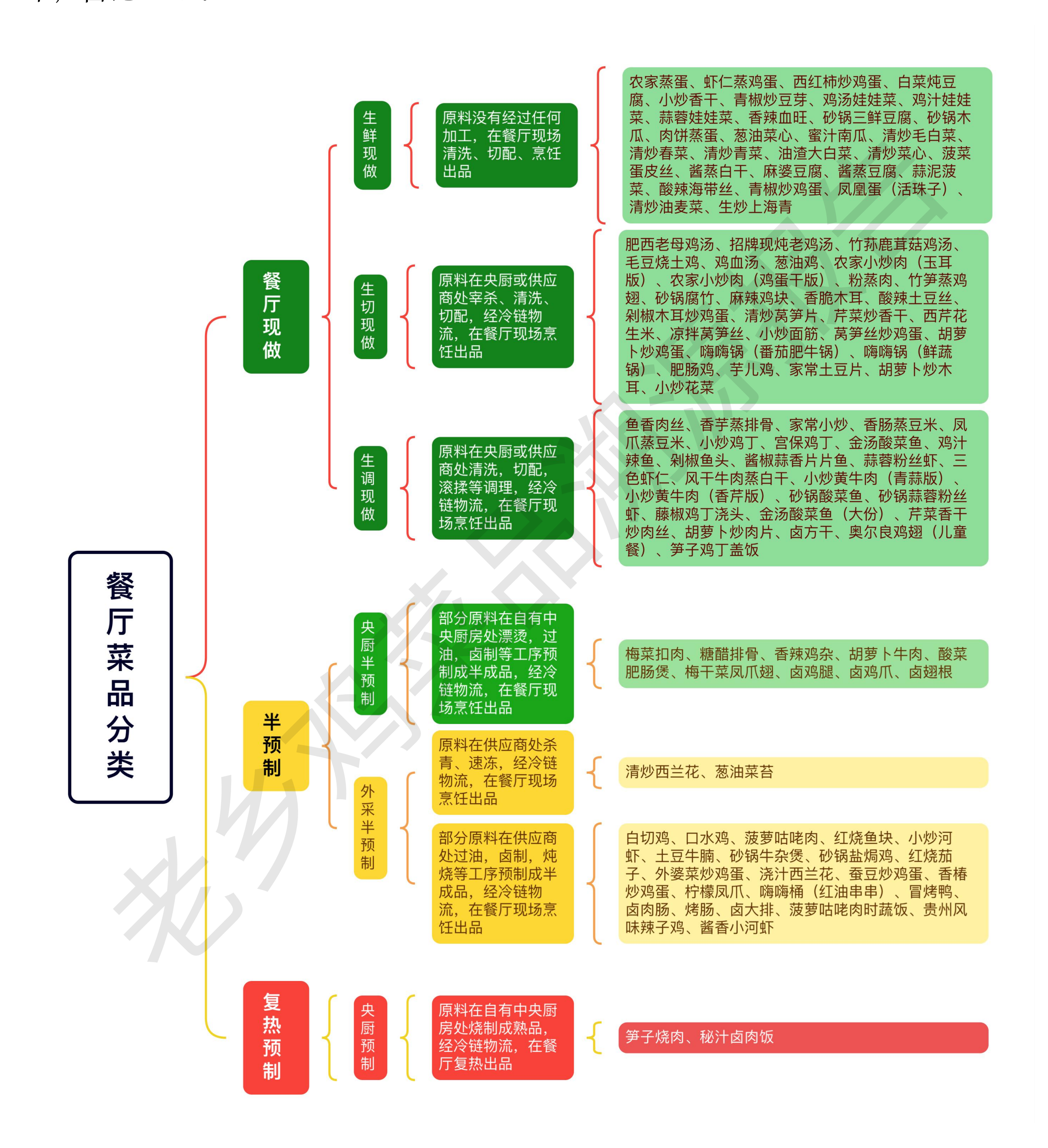
2. 制定了详细的外采供应商原料溯源信息卡，包含原料基本信息（含是否添加防腐剂）、感官指标、检测指标、资质证件、储运方式、供应商信息（含联系方式）等要素，确保了外采原料的安全标准和可追溯性。

三 菜品信息溯源结果

本次溯源行动建立三卡追溯档案 484 个，其中餐厅菜品追溯卡 188 个，中央厨房产品追溯卡 136 个，外采原料追溯卡 160 个。食材原料来源主要分为：老乡鸡种养基地、老乡鸡中央厨房、外采供应商三种。

（一）餐厅菜品分类

本次溯源行动统计老乡鸡菜品分为：正餐菜品、主食、炸品、早餐、饮品五大类。餐厅正餐菜品 119 个，其中【餐厅现做】84 个，占比 70.6%（生鲜现做 30 个、生切现做 29 个、生调现做 25 个）；【半预制】33 个，占比 27.7%；【复热预制】2 个，占比 1.7%。



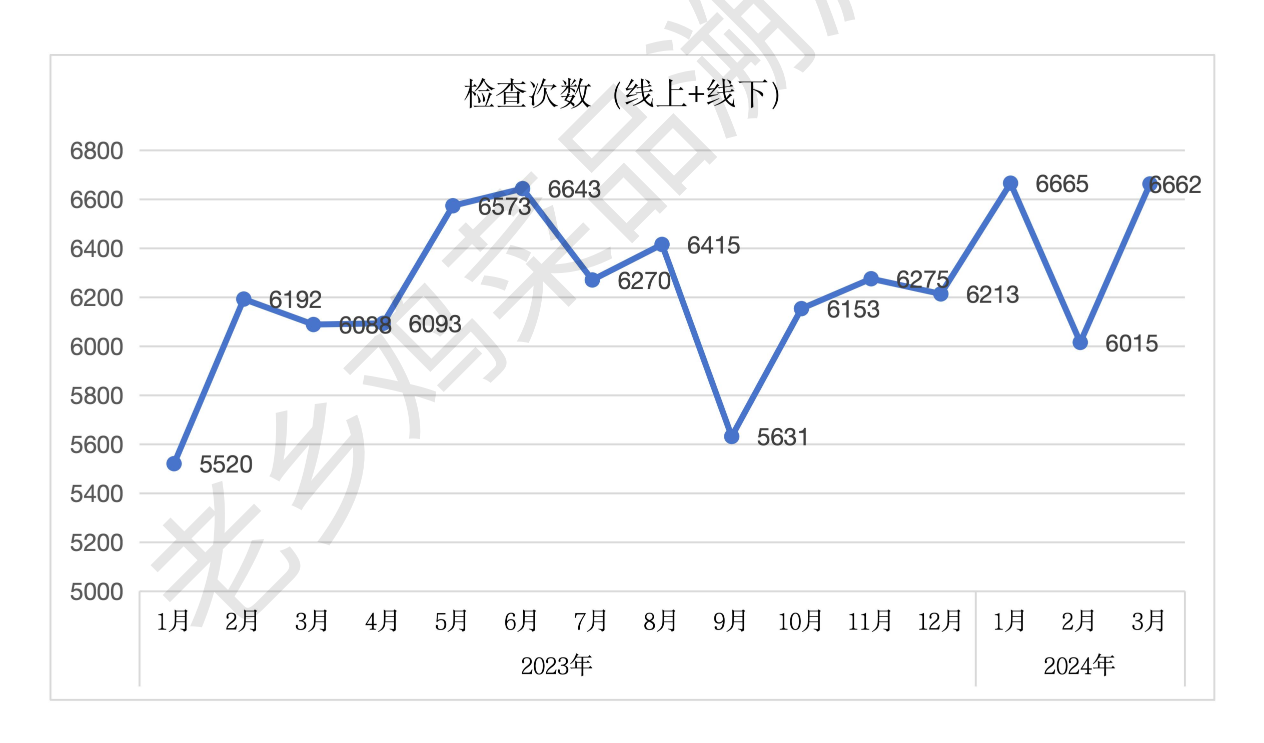
（二）顾客反馈收集

通过 26 个渠道收集并追溯顾客的反馈（包括美团、饿了么、客服电话、政府转办、微信、微博、抖音、小红书、今日头条、小票评价、大众点评、扫码评价、小程序评价、支付宝口碑评价、自查自纠、皮皮虾、哔哩哔哩、黑猫投诉等），2023 年至今收集到 618 万条顾客评价，作为我们食材管理改善的依据。

（三）食品安全检查

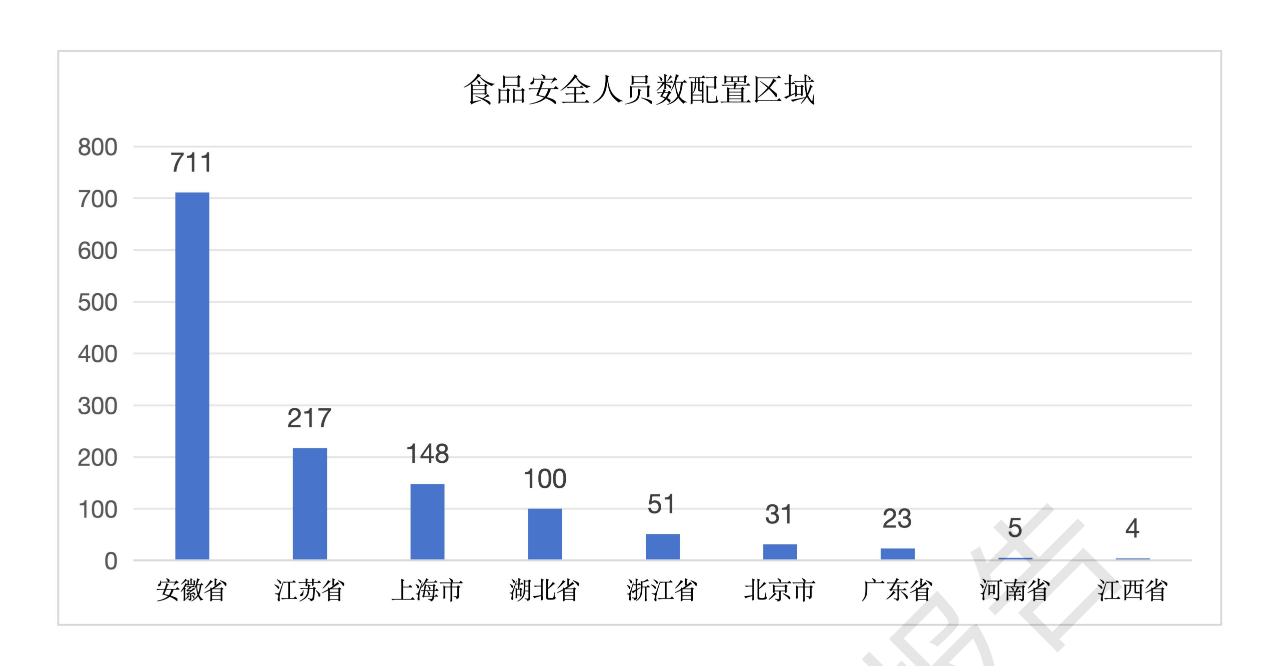
1. 本次溯源行动摸排了食材供应商（年采购额 70 万以上）及源头厂家产品食品安全详细情况，建立 202 家食材供应商信息库（含联系电话，详见附件），以备公司检查部门和政府监管部门实时核查食材原料信息。

2. 2023 年至今对全国餐厅进行了 7838 次线下实地食品安全突击检查和 85570 次线上监控检查，对供应商开展了 192 次突击审核，对央厨开展了 24 次突击检查。



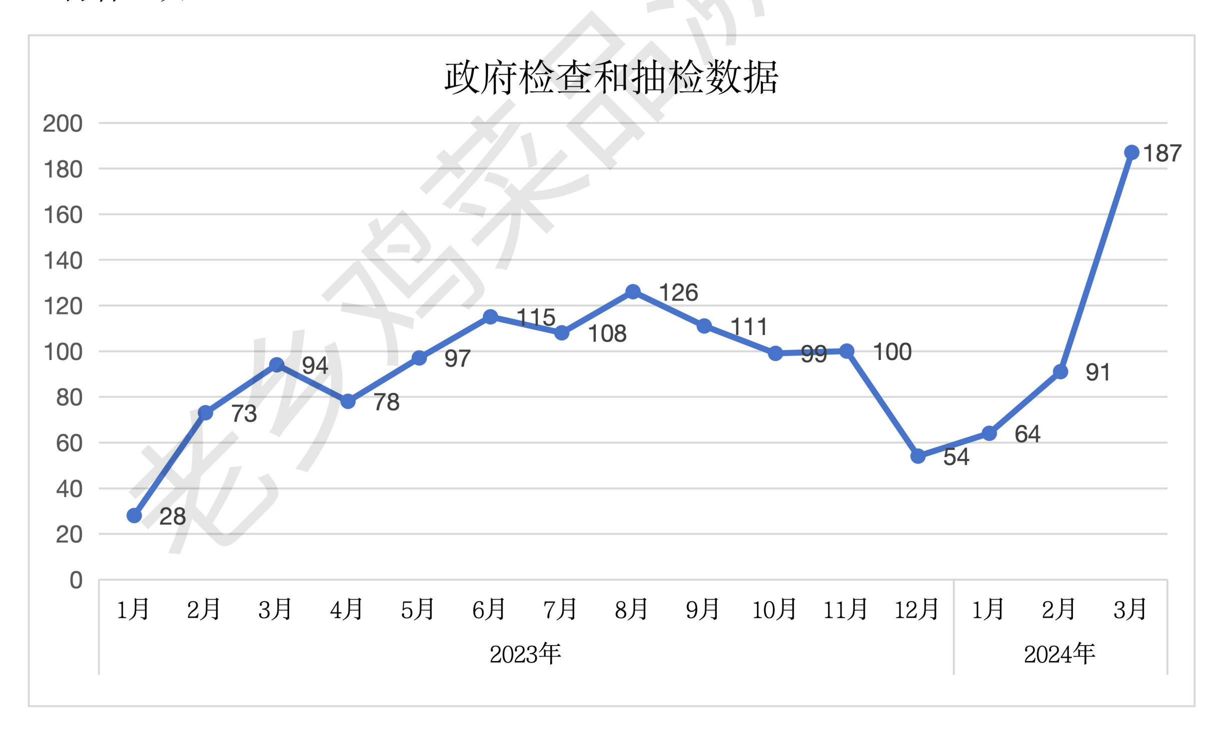
数据周期：2024 年 3 月 数据来源：老乡鸡安全数据中心

3. 识别了国家最新的食品安全法规要求 30176 条，修订了 873 种原料的验收标准。为了确保法规得到贯彻执行，新配置 2580 名食品安全总监和食品安全员，并进行主要负责人、食品安全相关管理人员食品安全培训，累计参与人数 16288 人次。



数据周期：2024 年 3 月 数据来源：老乡鸡安全数据中心

4. 2023 年至今政府检查和抽检共 1425 次，不合格 2 次，螺丝椒农残和餐具微生物各 1 次。



数据周期：2023 年-2024 年 3 月 数据来源：老乡鸡安全数据中心

（四）中央厨房溯源

老乡鸡中央厨房 2024 年第一季度在生产的产品合计 136 个，其中生制食材 93 个、热加工半成品 40 个、成品 3 个(卤肉、笋子烧肉、菜根香)。蔬菜平均周转期为 1.5 天，面点类产品平均周转期 2 天，冷藏保存产品平均周转期为 3 天，成品平均周转期为 3 天。央厨现有原料验收标准合计 873 份，工艺流程图 335 份（在用 136 份），管理作业标准 50 份。截止目前央厨食材原料合计检测 3590 批次，其中异常批次 14 批，均已退回供应商；央厨生产 8298 批次产成品，出厂检测合格率 100%。

1. 生制食材

央厨生产的生制食材合计 93 个，其中农产品 63 个（肉类农产品 15 个、蔬菜农产品 48 个），速冻食品 12 个，调味品 13 个，肉制品 4 个，粮食加工品 1 个。此类产品均没有经过热加工，在餐厅均需要经过充分的热加工过程方可食用。

1.1 肉类农产品：15 个肉类农产品中有 6 个产品为白条鸡（经宰杀、脱毛、净膛后的鸡），9 个产品为肉或鸡的分切产品。针对肉类农产品央厨对高风险兽药残留进行每天抽检。2024 年截止到 3 月底共检测 78 批次肉类农产品，目前暂未出现异常以及不合格结果。

央厨针对招牌菜肥西老母鸡汤，仅完成活鸡屠宰、净膛工序。截止到 3 月底共检测 332 批次活鸡，合格率 100%，肥西老母鸡 180 天日龄达标率 100%。现有冷冻、冷藏两种方式，除 70 家餐厅正在测试冷藏技术外，其他餐厅均为冷冻配送。除肥西老母鸡汤外，其他鸡类菜品食材为外采供应商鸡肉食材。

1.2 蔬菜农产品：央厨现有 48 个蔬菜农产品，其中有 37 个毛菜(称量、分装)、11 个净菜(清洗、消毒、分切、沥水、包装)。大宗蔬菜如螺丝椒、西红柿、娃娃菜等执行当日采摘、产地直供原则。针对蔬菜农产品央厨对高风险农药残留进行批批检测，2024 年截止到 3 月底共检测 3102 批次蔬菜，其中异常以及不合格批次有 10 批次，分别为生姜 7 次、螺丝椒 3 次，均已退回供应商。

1.3 速冻食品：馄饨、汤包、煎饺中的肉馅均采用前夹肉，经现场品控检测 100%符合要求，制成的肉馅要求 0-4 ゜C 冷库暂存且在 24 小时内用完，超时报废，品控每日现场监督检查肉馅半成品保存情况，执行率 100%。

1.4 腌制品：咸鸭爪、香肠、风干牛肉、咸鸡油均为腌制产品，咸鸭爪、香肠、风干牛肉 2024 年截止 3 月底共检测 503 批次，产品均合格。

2. 热加工半成品

央厨生产的热加工半成品合计 40 个，其中速冻食品 20 个，调味品 12 个，动物油脂 4 个，肉制品 2 个，蛋制品 2 个。此类产品需餐厅进行现场烹饪后方可食用。

3. 成品

央厨现有三款成品，分别为卤肉、笋子烧肉、菜根香。卤肉在餐厅需经过蒸柜 10 分钟蒸制过程方可食用，笋子烧肉在餐厅需经过 5 分钟的烧制过程方可食用。菜根香在工厂经腌制、杀菌制得，为酱腌菜，可开袋即食，截止到 3 月底共检测 83 批次，无异常。

（五）外采供应商溯源

1. 供应商评级

2023 年，老乡鸡全年食材原料采购共计 873 个 SKU。现有 305 家食材原料供应商，其中 A 级供应商占比 26%，B 级供应商占比 59%，C 级供应商占比 15%。多数为各自领域的头部企业，如益海嘉里、中粮、联合利华、李锦记、海天、农夫山泉、牧原、温氏、圣农、双汇、正大、可口可乐、伊利等。

2. 供应商追溯管理

2023 年全年追溯到货 116731 批次,异常 2313 批次,一次到货合格率达 98.02%,不合格批次产品均退回供应商。2023 年共计追踪审核供应商资质证件 1629 品次；资质证件不符合我司要求，系统会自动关闭对应供应商订单下达权限；全年追踪老乡鸡中央厨房原料异常反馈 86 起、餐厅及顾客质量反馈 3746 起。

3. 供应商考核与赋能

通过供应商协同软件系统（SRM），对供应商订单合格率、一次到货合格率、质量反馈等多维度，进行月度/季度/半年度/年度考核。针对评价为 C 级的供应商，食品安全部、采购食安组汇同第三方专业级机构人员进行定向赋能，2023 年共现场赋能供应商 51 家。评级为 D 级供应商将终止业务合作。

四 问题与改进方向

板块	问题点	问题点描述	改进方向
中央厨房	分切、分拣标准化不足	央厨鸡块分切标准化不足、肉类产品肥瘦分装均匀度不够，给终端产品出品标准带来很大影响、降低了顾客的满意度。	央厨将加大对分切、分拣设备标准化精确度提升的投资，同时加强人工挑拣环节，从而提高产品品质。
	央厨现有产能和产品类别有限	央厨现有产能和产品类别有限，导致餐厅仍有很多产品需要外采，比如净菜类、上新周期短且需要新增设备的新品等。	针对此问题，即将投产的上海嘉定央厨、以及正在建设中的 200 亩老乡鸡合肥官亭中央厨房将在很大程度上解决此问题。
	央厨配送效率问题	目前中央厨房配送周期是一到两天一配送，若想进一步提升食材到店的新鲜度，需要达到每日配送。	上海嘉定区中央厨房投产后或可提高周转效率。
	检测中心硬件配置问题	目前自有检测能力不足以支撑门店快速扩张后不断增长的食材检测需求，部分食材只能委托第三方机构进行检测，时效性方面有待提升。	央厨新建的检测中心占地 400 平方，将于 5 月投入使用，上海嘉定区央厨检测中心占地 200 平方，将于 7 月投入使用，两个新检测中心的建成将大大提高央厨的检测能力。
	产品储存方式有待优化	当前由央厨加工产出的产品大部分仍以冷冻形式进行储存和运输，冰鲜产品相对冷冻产品来说口感更佳，但冰鲜对仓储、物流要求较高且保质期较短。	加大对冰鲜储存技术的研究力度，逐步以冰鲜产品代替冷冻产品。
	香辣鸡杂、剁椒鱼头等产品中辣椒胚芽难以去除	辣椒胚芽经泡发后变大易被顾客误认为虫子异物，影响顾客用餐体验。	中央厨房计划增加针对辣椒胚芽的过筛工艺。

外采供应商	初级农产品和初加工农产品异物风险	部分初级农产品和初加工农产品的加工过程由于标准化不足存在异物风险，如梅干菜等。	【采购端】： 1、第三方专业机构对供应商进行式审核，帮助供应商发现问题并解决； 2、食品安全团队定期对供应商赋能，提升供应商食品安全和质量管理能力； 3、推动供应商增加异物控制设备来降低异物风险。 【中央厨房端】： 1、鼓泡式清洗机对初级农产品和初加工农产品原料进行清洗； 2、每日运用进口无影灯设备挑拣台对初级农产品和初加工农产品中的异物再次进行挑选； 3、利用 X 光异物检测机+金属检测机串联，对包装后的产成品进行最后异物检测。
	蔬菜产品品种少	由于部分蔬菜农产品农药残留及虫害问题，蔬菜农产品品质标准把控难度较大。	【采购端】： 扩充蔬菜类农产品供应商资源库，对蔬菜类农产品供应商加大赋能，提升供应商食品安全及品质管理能力； 【中央厨房端】： 提升对蔬菜类农产品药残虫害检测能力，完善中央厨房的净菜加工处理工艺。

本次溯源工作中，我们深刻认识到当前工作中仍存在着诸多弊病和风险。在溯源调查过程中我们遇到了很多困难和阻力，这些障碍正是既往工作做得不到位的体现。“鸡蛋从外部打破是食物，从内部打破才是生命”。只有在不断地发现问题、解决问题的过程中，企业才能不断提升自身实力，实现可持续发展。

第二章 餐厅菜品溯源

2024 年 3 月，老乡鸡餐厅在售菜品 SKU 226 个，包含正餐菜品、早餐、主食、饮品、炸品（具体菜品分类明细见表 2.1 所示）。早餐主要有粥、包子、油条等；正餐菜品主要有蒸菜、炒菜、炖烧菜、汤类等；主食有米饭、面条等；炸品主要是鸡腿、鸡排等；饮品主要包含餐厅现调、瓶装饮料、酒类等。整理汇总成菜品信息卡 188 个，其中早餐 21 个、正餐菜品 119 个、主食 32 个、炸品 12 个、饮品 4 个。

老乡鸡现有产品原材料有 873 种，原材料来源主要分为：老乡鸡种养基地、老乡鸡中央厨房、外采供应商 3 种。由于正餐菜品涉及到的处理、加工工艺更为复杂多样，因此，公司将正餐菜品的生产加工等级分为：餐厅现做、半预制、复热预制 3 大类。餐厅现做指原料未经过任何加工或在自有中央厨房/供应商处进行清洗、切配、滚揉等，经冷链物流，在餐厅现场烹饪制作的菜品；半预制指原料在工厂（自有中央厨房/供应商）处漂烫（杀青）、过油、卤制、炖烧等工序预制成半成品，经冷链物流，在餐厅现场烹饪的菜品；复热预制指原料在自有中央厨房处烧制成熟品，经冷链物流，在餐厅复热的菜品。

本章节会着重菜品板块，追溯菜品制作过程中所涉及的各类原料预处理方式，概述餐厅现有菜品的完整生产信息。

表 2.1 老乡鸡餐厅在售菜品明细表

类别	信息卡数	产品数量	产品明细
正餐菜品类	**119**	**119**	农家蒸蛋、虾仁蒸鸡蛋、西红柿炒鸡蛋、白菜炖豆腐、鸡汤娃娃菜、鸡汁娃娃菜、青椒炒鸡蛋、小炒香干、砂锅木瓜、香辣血旺、麻婆豆腐、砂锅三鲜豆腐、蒜蓉娃娃菜、蜜汁南瓜、清炒毛白菜、清炒春菜、油渣大白菜、酱蒸豆腐、肉饼蒸蛋、蒜泥菠菜、酸辣海带丝、青椒炒鸡蛋、葱油菜心、清炒青菜、清炒菜心、菠菜蛋皮丝、清炒油麦菜、生炒上海青、酱蒸白干、凤凰蛋（活珠子）、肥西老母鸡汤（招牌现炖老鸡汤）、竹荪鹿茸菇鸡汤、农家小炒肉（玉耳版）、农家小炒肉（鸡蛋干版）、毛豆烧土鸡、葱油鸡、竹笋蒸鸡翅、家常土豆片、麻辣鸡块、鸡血汤、砂锅腐竹、剁椒木耳炒鸡蛋、胡萝卜炒鸡蛋、小炒面筋、芋儿鸡、肥肠鸡、粉蒸肉、香脆木耳、酸辣土豆丝、清炒莴笋片、芹菜炒香干、莴笋丝炒鸡蛋、西芹花生米、凉拌莴笋丝、胡萝卜炒木耳、小炒花菜、嗨嗨锅（鲜蔬锅）、嗨嗨锅（番茄肥牛锅）、金汤酸菜鱼、金汤酸菜鱼（大份）、香肠蒸豆米、凤爪蒸豆米、鸡汁辣鱼、剁椒鱼头、小炒黄牛肉（芹菜版）、小炒黄牛肉（青蒜段版）、香芋蒸排骨、家常小炒、芹菜香干炒肉丝、胡萝卜炒肉片、小炒鸡丁、

			砂锅酸菜鱼、三色虾仁、风干牛肉蒸白干、鱼香肉丝、酱椒蒜香片片鱼、蒜蓉粉丝虾、宫保鸡丁、奥尔良鸡翅（儿童）、卤方干、藤椒鸡丁浇头、砂锅蒜蓉粉丝虾、香辣鸡杂、梅菜扣肉、梅干菜凤爪翅、糖醋排骨、酸菜肥肠煲、胡萝卜牛肉、卤鸡腿、卤鸡爪、卤翅根、白切鸡、口水鸡、葱油菜苔、清炒西兰花、菠萝咕咾肉、红烧茄子、砂锅牛杂煲、冒烤鸭、砂锅盐焗鸡、柠檬凤爪、菠萝咕咾肉时蔬饭、贵州风味辣子鸡、浇汁西兰花、蚕豆炒鸡蛋、香椿炒鸡蛋、酱香小河虾、红烧鱼块、小炒河虾、土豆牛腩、外婆菜炒鸡蛋、烤肠、卤大排、卤肉肠、嗨嗨桶（红油串桶）、笋子烧肉、秘汁卤肉饭、笋子鸡丁盖饭、鱼香肉丝盖饭
炸品类	**12**	**16**	嗨嗨桶（炸物桶）、炸鸡腿、手枪大鸡腿、香脆薯饼、香脆薯饼（2 个）、棒棒虾、炸鸡排、香酥鸡米花、傲椒风味翅尖、鸡肉洋葱圈、香芋地瓜丸、生炸大鸡腿、心形大鸡排、大满足拼盘、小酥肉、红糖糍粑
主食类	**32**	**46**	米饭、紫薯杂粮饭、三黑元气饭、特色鸡汤馄饨、松糕、葱油拌面、特色热干面、素面、炸鸡腿时蔬面、粗粮盒、嗨嗨锅（泡椒鸡米花米线）、香辣牛肉面、香菇鸡汤面、番茄鸡蛋面、老鸡扬米面、大盘肥肠鸡手工面、砂锅荠菜鲜肉馄饨、雪菜肉丝面、砂锅番茄米线、嗨嗨锅（酸菜鱼米线）、大排面、什锦蛋炒饭、香辣鸡丁拌面、肥西老母鸡汤面、浓香整块鸡汤面、大大大块牛腩面、砂锅原味鸡汤米线、砂锅泡椒鸡米花米线、现熬豆粥、小米南瓜粥、白米粥、花卷、老面馒头、白面馒头、黑米馒头、栗丁红糖大枣馒头、粗粮黄馍馍、小米粥、素粉（宽）、粗粮荞麦馒头、清水面、手枪鸡腿时蔬面、红油抄手、鸡汤抄手、鸡丁拌面、鸡杂手擀面
早餐类	**21**	**26**	现炸大油条、酥皮萝卜丝馅饼、牛肉盒、紫米饭团、原味肉松饭团、蜜枣谷物饭团、粢饭糕、茶叶蛋、水煮蛋、赤豆糊元宵、原味豆浆、手工春卷、香酥牛肉饼、蛋饼、鸡汁辣糊汤、糖糕、老面小笼包、鸡汁汤包、荠菜鲜肉蒸饺、奶黄鸡包、手工烧麦、手工香菇青菜包、手工麻辣海带包、手工鲜肉包、大肉包、金陵大肉包
饮料类	**4**	**19**	鸡笼香柠檬茶、苹果山楂红茶、热奶茶、黑糖玫瑰冰粉、冰豆花、摩登罐装可乐、摩登零度可乐、摩登罐装雪碧、摩登罐装芬达、伊利乳酸菌饮品（原味）、农夫山泉矿泉水（运动盖）、可乐（机打）、雪碧（机打）、芬达（机打）、雪花纯生（罐装）、燕京啤酒、劲酒、古井小罍子、黄鹤楼小酒

1. 正餐菜品类

2024 年 3 月，餐厅在售正餐菜品 119 个，其中餐厅现做 84 个，占比 70.6%；其中：生鲜现做 30 个、生切现做 29 个、生调现做 25 个；半预制 33 个，占比 27.7%；复热预制 2 个，占比 1.7%。

1.1 餐厅现做

餐厅现做类的食材原料为生品，餐厅现做分为生鲜现做、生切现做、生调现做 3 种。

1.1.1 生鲜现做

生鲜现做是指没有经过任何加工的新鲜原料，由餐厅现场清洗、切配、烹饪出品。以下为目前在售生鲜现做类菜品的追溯信息卡。

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">农家蒸蛋</td><td>味型</td><td>咸鲜</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>2.5 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">餐厅现做</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">鸡蛋、水、清酱汁、盐、蚕豆酱、鸡油（门店根据区域口味调整）、葱花</td></tr>
<tr><td rowspan="4">主要原料来源</td><td>鸡 蛋</td><td colspan="3">寿县老乡鸡家禽养殖有限公司
利辛老乡鸡养殖有限公司</td></tr>
<tr><td>鸡 油</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房自制</td></tr>
<tr><td>清酱汁</td><td colspan="3">烟台欣和企业食品有限公司</td></tr>
<tr><td>蚕豆酱</td><td colspan="3">安庆市胡玉美酿造食品有限责任公司</td></tr>
<tr><td>原料加工</td><td>鸡 蛋</td><td colspan="3">餐厅现场打蛋、调味</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">常温运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">蒸</td></tr>
<tr><td>制作工艺
(10 份)</td><td colspan="3">1. 调制蛋液：将鸡蛋打成蛋液，然后将 650g 鸡蛋液、30g 鸡油、10g 清酱汁、20g 盐、1800g 水、30g 蚕豆酱混合并用打蛋器搅拌均匀，直至蛋清、蛋黄完全打散；
2. 过滤：用过滤网滤出蚕豆酱残渣；
3. 蒸制：蒸柜上汽后，蒸 5 分钟，焖 1 分钟。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">虾仁蒸鸡蛋</td><td>味型</td><td>咸鲜</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>2 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">餐厅现做</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">鸡蛋、鸡油、清酱汁、盐、蚕豆酱、虾仁、蒸鱼豉油、芝麻香油、葱花</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料来源</td><td>鸡 蛋</td><td colspan="3">寿县老乡鸡家禽养殖有限公司
利辛老乡鸡养殖有限公司</td></tr>
<tr><td>蚕豆酱</td><td colspan="3">安庆市胡玉美酿造食品有限责任公司</td></tr>
<tr><td>虾 仁</td><td colspan="3">湛江国联水产开发有限公司
湛江港洋水产有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料加工</td><td>鸡 蛋</td><td colspan="3">餐厅现场打蛋、调味</td></tr>
<tr><td>鸡 油</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房自制</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">蒸</td></tr>
<tr><td>制作工艺
(10 份)</td><td colspan="3">1. 调制蛋液：将鸡蛋打成蛋液，然后将 600g 鸡蛋液、30g 鸡油、10g 清酱汁、17g 盐、1700g 水、30g 蚕豆酱混合并用打蛋器搅拌均匀，直至蛋清、蛋黄完全打散；
2. 蛋液过滤：用过滤网滤出蚕豆酱残渣；
3. 蛋液蒸制：蒸柜上汽后，蒸 5 分钟，焖 1 分钟；
4. 虾仁蒸制：蒸柜上汽后，蒸 15 分钟；
5. 最后在蒸制好的鸡蛋上面，加入 1 颗蒸熟的虾仁，淋上 3g 蒸鱼豉油、2g 芝麻香油。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">西红柿炒鸡蛋</td><td>味型</td><td>咸鲜</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>1 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">餐厅现做</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">鸡蛋、西红柿、大豆油、盐、鸡精、玉米淀粉</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料来源</td><td>鸡 蛋</td><td colspan="3">寿县老乡鸡家禽养殖有限公司
利辛老乡鸡养殖有限公司</td></tr>
<tr><td>西红柿</td><td colspan="3">产地：四川、山东</td></tr>
<tr><td>玉米淀粉</td><td colspan="3">益海嘉里食品营销有限公司安徽分公司
南京甘汁园股份有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料加工</td><td>鸡 蛋</td><td colspan="3">餐厅现场打蛋、调味</td></tr>
<tr><td>西红柿</td><td colspan="3">新鲜毛菜配送至各餐厅，餐厅现场清洗、切配</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">炒</td></tr>
<tr><td>制作工艺
(10 份)</td><td colspan="3">1.下入 200g 大豆油、575g 鸡蛋液，炒成蛋片，出锅备用；
2.下入 50g 大豆油、1800g 西红柿块、8g 盐、8g 鸡精，大火翻炒；
3.再下入鸡蛋片、24g 水淀粉，翻炒均匀。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">白菜炖豆腐</td><td>味型</td><td>咸鲜</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>1 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">餐厅现做</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">豆腐、大白菜、炒菜基料（生抽、蒸鱼豉油、盐、蚝油等）、熟猪油</td></tr>
<tr><td rowspan="4">原料来源</td><td>豆 腐</td><td colspan="3">安吉祖名豆制食品有限公司
扬州市龙伟食品有限公司</td></tr>
<tr><td>大白菜</td><td colspan="3">安徽菜多多农产品有限公司
合肥蔬美多农业种植有限公司
合肥韵绿农副产品有限公司
安徽旺康农副产品有限公司
蜀海供应链管理有限公司
武汉中团优选食品有限公司</td></tr>
<tr><td>熟猪油</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房</td></tr>
<tr><td>炒菜基料</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房</td></tr>
<tr><td rowspan="4">原料加工</td><td>豆 腐</td><td colspan="3">餐厅现场清洗、切配</td></tr>
<tr><td>大白菜</td><td colspan="3">新鲜毛菜配送至各餐厅，餐厅现场清洗、切配</td></tr>
<tr><td>熟猪油</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房炼制</td></tr>
<tr><td>炒菜基料</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房自制</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">烧</td></tr>
<tr><td>制作工艺
(10 份)</td><td colspan="3">1.下入 50g 大豆油、70g 熟猪油、30g 蒜子，炒出香味；
2.下入 900g 水、炒菜基料包 1 袋、3 盒豆腐，炖烧入味；
3.下入 800g 白菜段，烧开后转小火，再次炖烧入味。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">鸡汤娃娃菜</td><td>味型</td><td>咸鲜</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>0.5 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">餐厅现做</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">娃娃菜、老鸡汤（老母鸡、盐、鸡油等）</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料来源</td><td>娃娃菜</td><td colspan="3">产地：甘肃、云南</td></tr>
<tr><td>老母鸡</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房</td></tr>
<tr><td>鸡 油</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料加工</td><td>娃娃菜</td><td colspan="3">新鲜毛菜配送至各餐厅，餐厅现场清洗、切配</td></tr>
<tr><td>老鸡汤</td><td colspan="3">餐厅自制</td></tr>
<tr><td>鸡 油</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房炼制</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">烫</td></tr>
<tr><td>制作工艺
（1 份）</td><td colspan="3">1. 老鸡汤炖制：每只鸡用 2g 盐均匀揉搓鸡表皮，冷藏 20 分钟；
2. 每 500g 老母鸡，加入 16g 盐、60g 鸡油、2500g 水，烧开后炖制 60 分钟；
3. 取 220g 娃娃菜，在沸水氽烫 2 分 30 秒；
4. 将烫好的娃娃菜放入餐具中，加入 330g 老鸡汤出品。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">**基本信息**</td><td rowspan="2">**鸡汁娃娃菜**</td><td>味型</td><td>咸鲜</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>半小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">餐厅现做</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">娃娃菜、上汤汁料（水、鸡胸肉丝、胡萝卜、木耳、盐等）</td></tr>
<tr><td rowspan="2">**原料来源**</td><td>娃娃菜</td><td colspan="3">产地：甘肃、云南</td></tr>
<tr><td>上汤汁料</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房</td></tr>
<tr><td rowspan="2">**原料加工**</td><td>娃娃菜</td><td colspan="3">新鲜毛菜配送至各餐厅，餐厅现场清洗、切配</td></tr>
<tr><td>上汤汁料</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房烧制</td></tr>
<tr><td rowspan="3">**原料配送**</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">**餐厅
操作工艺**</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">烫</td></tr>
<tr><td>制作工艺
（1 份）</td><td colspan="3">1. 上汤汁料加热后保持 80℃保温；
2. 取 150g 娃娃菜，在沸水氽烫 1 分 30 秒；
3. 将烫好的娃娃菜放入餐具中，加上 110g 上汤汁料出品。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">青椒炒豆芽</td><td>味型</td><td>咸鲜微辣</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>1 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">餐厅现做</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">绿豆芽、大豆油、青椒、盐、鸡精</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料来源</td><td>绿豆芽</td><td colspan="3">安吉祖名豆制食品有限公司</td></tr>
<tr><td>青 椒</td><td colspan="3">安徽菜多多农产品有限公司
合肥疏美多农业种植有限公司
合肥韵绿农副产品有限公司
安徽旺康农副产品有限公司
蜀海供应链管理有限公司
武汉中团优选食品有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料加工</td><td>绿豆芽</td><td colspan="3">餐厅现场清洗、切配</td></tr>
<tr><td>青 椒</td><td colspan="3">供应商清洗、切配后配送至餐厅</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">炒</td></tr>
<tr><td>制作工艺
(5 份)</td><td colspan="3">下入 120g 大豆油，1000g 绿豆芽、100g 青椒、12g 盐、12g 鸡精，大火爆炒出品。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">小炒香干</td><td>味型</td><td>咸鲜微辣</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>1 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">餐厅现做</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">香干、大豆油、熟猪油、蒜子、鲜红小米辣、青椒、炒菜基料（生抽、蒸鱼豉油、盐、蚝油等）</td></tr>
<tr><td rowspan="4">原料来源</td><td>香 干</td><td colspan="3">安吉祖名豆制食品有限公司
扬州市龙伟食品有限公司</td></tr>
<tr><td>熟猪油</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房</td></tr>
<tr><td>青 椒</td><td colspan="3">安徽菜多多农产品有限公司
合肥疏美多农业种植有限公司
合肥韵绿农副产品有限公司
安徽旺康农副产品有限公司
蜀海供应链管理有限公司
武汉中团优选食品有限公司</td></tr>
<tr><td>炒菜基料</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房</td></tr>
<tr><td rowspan="5">原料加工</td><td>香 干</td><td colspan="3">餐厅现场清洗、切配</td></tr>
<tr><td rowspan="2">青 椒</td><td colspan="3">新鲜毛菜配送至各餐厅，餐厅现场清洗、切配</td></tr>
<tr><td colspan="3">供应商清洗、切配后配送至餐厅</td></tr>
<tr><td>熟猪油</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房炼制</td></tr>
<tr><td>炒菜基料</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房自制</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">炒</td></tr>
<tr><td>制作工艺
(12 份)</td><td colspan="3">1. 下入 100g 大豆油、100g 熟猪油、60g 拍蒜、10g 鲜红小米辣，炒出香味；
2. 下入 1900g 香干、炒菜基料 1 袋、400g 青椒，大火爆炒出品。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">肉饼蒸蛋</td><td>味型</td><td>咸鲜</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>2 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">餐厅现做</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">调理肉丝（后座肉、盐、老抽、大豆油等）、淀粉、老鸡汤（老母鸡、盐、鸡油等）、生抽、水、鸡蛋、红椒、葱、鸡精</td></tr>
<tr><td rowspan="4">原料来源</td><td>调理肉丝</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房</td></tr>
<tr><td>老母鸡</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房</td></tr>
<tr><td>鸡 油</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房</td></tr>
<tr><td>鸡 蛋</td><td colspan="3">寿县老乡鸡家禽养殖有限公司
利辛老乡鸡养殖有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料加工</td><td>调理肉丝</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房分切、滚揉</td></tr>
<tr><td>老鸡汤</td><td colspan="3">餐厅自制</td></tr>
<tr><td>鸡 蛋</td><td colspan="3">餐厅现场打蛋</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">蒸</td></tr>
<tr><td>制作工艺
（1 份）</td><td colspan="3">1. 肉饼蒸蛋汁调配（9 份）：180g 老鸡汤、20g 生抽，搅拌均匀；
2. 肉馅调配（9 份）：取 1000g 调理肉丝剁碎，加入 10g 鸡精和 100g 水，搅拌上劲后再加 100g 水，再次搅拌上劲，加入 20g 淀粉，搅拌均匀；
3. 肉饼蒸蛋操作（1 份）：在餐具中放 130g 肉馅，用汤勺将肉馅中心部按压出凹陷小窝，并打入一颗鸡蛋；
4. 蒸柜上汽后，蒸制 15 分钟，出品时撒 1g 葱花和 1g 红椒粒点缀。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">砂锅木瓜</td><td>味型</td><td>香甜</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>0.5 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">餐厅现做</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">木瓜、冰糖、陈皮、桂花</td></tr>
<tr><td>原料来源</td><td>木 瓜</td><td colspan="3">安徽菜多多农产品有限公司
合肥疏美多农业种植有限公司
合肥韵绿农副产品有限公司
安徽旺康农副产品有限公司
蜀海供应链管理有限公司
武汉中团优选食品有限公司</td></tr>
<tr><td>原料加工</td><td>木 瓜</td><td colspan="3">新鲜毛菜配送至各餐厅，餐厅现场清洗、切配</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">砂锅烧制</td></tr>
<tr><td>制作工艺
（1 份）</td><td colspan="3">1. 10 份糖水调制：锅中下入 750g 水、125g 冰糖，大火烧开后转小火熬制 5 分钟，备用；
2. 将 8g 陈皮丝平铺在砂锅底部，放入 160g 木瓜块，加入 50g 糖水，烧开后煮制 3 分钟，以桂花点缀出品。</td></tr>
</table>

基本信息	香辣血旺	味型	香辣
		最佳风味期	3 小时
	加工等级	餐厅现做	
	配 料	鸡血、血旺料（剁椒、香葱、鸡油、蒸鱼豉油、蒜子、生姜等）	
原料来源	鸡 血	老乡鸡中央厨房	
	血旺料	老乡鸡中央厨房	
原料加工	鸡 血	老乡鸡中央厨房煮制定型，餐厅现场清洗、切配	
	血旺料	老乡鸡中央厨房切配、搅拌均匀	
原料配送	配送方式	冷链运输	
	配送周期	每 24 小时一配	合肥、六安
		每 48 小时一配	除合肥、六安以外区域
餐厅操作工艺	烹饪方式	蒸	
	制作工艺（1 份）	1. 取 180g 鸡血置于餐具中，在血旺上均匀倒入 50g 血旺料； 2. 蒸柜上汽后，蒸制 10 分钟出品。	

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">麻婆豆腐</td><td>味型</td><td>麻辣</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>1 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">餐厅现做</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">豆腐、麻婆豆腐料（郫县红油豆瓣、大豆油、去皮夹座肉、老干妈、菜籽油等）、玉米淀粉、老抽</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料来源</td><td>豆 腐</td><td colspan="3">安吉祖名豆制食品有限公司
扬州市龙伟食品有限公司</td></tr>
<tr><td>麻婆豆腐料</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房</td></tr>
<tr><td>玉米淀粉</td><td colspan="3">益海嘉里食品营销有限公司安徽分公司
南京甘汁园股份有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料加工</td><td>豆 腐</td><td colspan="3">餐厅现场清洗、切配</td></tr>
<tr><td>麻婆豆腐料</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房分切、炒制</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">烧</td></tr>
<tr><td>制作工艺
(11 份)</td><td colspan="3">1. 锅中下入 700g 水、麻婆豆腐料 1 袋、4g 老抽，烧开；
2. 下入 5 盒分切后的豆腐，烧开后炖烧 3 分 30 秒；
3. 最后下入 80g 水淀粉，烧制 30 秒，使豆腐均匀裹上汤汁。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">砂锅三鲜豆腐</td><td>味型</td><td>咸鲜</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>0.5 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">餐厅现做</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">豆腐、木耳、三鲜豆腐汤料（水、干咸肉、母鸡、菜籽油、盐等）、白玉菇、开背虾</td></tr>
<tr><td rowspan="5">原料来源</td><td>豆 腐</td><td colspan="3">安吉祖名豆制食品有限公司
扬州市龙伟食品有限公司</td></tr>
<tr><td>干木耳</td><td colspan="3">东宁山友食用菌科技研发有限公司
天和农业集团浙江味了得食品有限公司</td></tr>
<tr><td>三鲜豆腐汤料</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房</td></tr>
<tr><td>白玉菇</td><td colspan="3">安徽菜多多农产品有限公司
合肥疏美多农业种植有限公司
合肥韵绿农副产品有限公司
安徽旺康农副产品有限公司
蜀海供应链管理有限公司
武汉中团优选食品有限公司</td></tr>
<tr><td>开背虾</td><td colspan="3">湛江国联水产开发有限公司
湛江港洋水产有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="5">原料加工</td><td>豆 腐</td><td colspan="3">豆腐配送至各餐厅，餐厅现场清洗、切配</td></tr>
<tr><td>木 耳</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房泡发、清洗</td></tr>
<tr><td>三鲜豆腐汤料</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房清洗、切配、熬制</td></tr>
<tr><td>白玉菇</td><td colspan="3">新鲜毛菜配送至各餐厅，餐厅现场清洗、切配</td></tr>
<tr><td>开背虾</td><td colspan="3">供应商去头、去虾线、速冻</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">砂锅烧制</td></tr>
<tr><td>制作工艺
(5 份)</td><td colspan="3">1. 锅中倒入 1050g 三鲜豆腐汤料直至烧开；
2. 下入 1200g 豆腐，烧开后炖煮 5 分钟；
3. 取 60g 木耳、50g 白玉菇，炖煮 3 分钟，放置备用；
4. 均匀舀取 260g 炖好的三鲜豆腐、80g 汤汁至砂锅；
5. 将 3 颗焯水后的开背虾放置于豆腐上，汤汁烧开后煮 1 分钟，撒上 1g 葱花出品。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">蒜蓉娃娃菜</td><td>味型</td><td>蒜香</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>1 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">餐厅现做</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">娃娃菜、蒜蓉酱（大豆油、大蒜、生抽、蚝油、白砂糖等）、盐、鸡精、白砂糖、剁椒、蒸鱼豉油</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料来源</td><td>娃娃菜</td><td colspan="3">产地：甘肃、云南</td></tr>
<tr><td>蒜蓉酱</td><td colspan="3">聚慧食品科技（重庆）有限公司
四川新雅轩食品有限公司</td></tr>
<tr><td>原料加工</td><td>娃娃菜</td><td colspan="3">新鲜毛菜配送至各餐厅，餐厅现场清洗、切配</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">蒸</td></tr>
<tr><td>制作工艺
（1 份）</td><td colspan="3">1. 调味料配制（12 份）：500g 蒜蓉酱、18g 盐、10g 鸡精、5g 白砂糖、20g 剁椒、15g 蒸鱼豉油；
2. 取 150g 娃娃菜上加入 40g 调味料；
3. 蒸柜上汽后，蒸制 8 分钟出品。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">蜜汁南瓜</td><td>味型</td><td>甜</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>3 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">餐厅现做</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">南瓜、白砂糖</td></tr>
<tr><td>原料来源</td><td>南 瓜</td><td colspan="3">安徽菜多多农产品有限公司
合肥疏美多农业种植有限公司
合肥韵绿农副产品有限公司
安徽旺康农副产品有限公司
蜀海供应链管理有限公司
武汉中团优选食品有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料加工</td><td rowspan="2">南 瓜</td><td colspan="3">新鲜毛菜配送至各餐厅，餐厅现场清洗、切配</td></tr>
<tr><td colspan="3">供应商清洗、切配后配送至餐厅</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">蒸</td></tr>
<tr><td>制作工艺
（1 份）</td><td colspan="3">1. 150g 南瓜，再加上 15g 白砂糖、20g 水；
2. 蒸柜上汽后，蒸制 20 分钟出品。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">清炒毛白菜</td><td>味型</td><td>咸鲜</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>0.5 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">餐厅现做</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">毛白菜、大豆油、熟猪油、蒜子、鸡精、白砂糖、盐</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料来源</td><td>毛白菜</td><td colspan="3">安徽菜多多农产品有限公司
合肥疏美多农业种植有限公司
合肥韵绿农副产品有限公司
安徽旺康农副产品有限公司
蜀海供应链管理有限公司
武汉中团优选食品有限公司</td></tr>
<tr><td>熟猪油</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料加工</td><td>毛白菜</td><td colspan="3">新鲜毛菜配送至各餐厅，餐厅现场清洗、切配</td></tr>
<tr><td>熟猪油</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房炼制</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">炒</td></tr>
<tr><td>制作工艺
(5 份)</td><td colspan="3">1. 下入 30g 大豆油、30g 熟猪油、50g 蒜子，炒出香味；
2. 下入 1300g 毛白菜、10g 盐、6g 鸡精、3g 白砂糖，大火爆炒至断生；
3. 最后下入 30g 大豆油、30g 熟猪油，翻炒均匀出品。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">清炒春菜</td><td>味型</td><td>咸鲜</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>0.5 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">餐厅现做</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">春菜、大豆油、熟猪油、蒜子、盐、鸡精、白砂糖</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料来源</td><td>春 菜</td><td colspan="3">蜀海供应链管理有限公司</td></tr>
<tr><td>熟猪油</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料加工</td><td>春 菜</td><td colspan="3">新鲜毛菜配送至各餐厅，餐厅现场清洗、切配</td></tr>
<tr><td>熟猪油</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房炼制</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">炒</td></tr>
<tr><td>制作工艺
(8 份)</td><td colspan="3">1. 下入 50g 大豆油、100g 熟猪油、70g 蒜子，炒出香味；
2. 下入 1700g 春菜、12g 盐、12g 鸡精、4g 白砂糖、100g 水，大火爆炒断生出品。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">油渣大白菜</td><td>味型</td><td>咸鲜微辣</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>1 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">餐厅现做</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">大白菜、油渣(猪板油)、鸡油、熟猪油、蒜子、生姜、干红椒、盐、炒菜基料（生抽、蒸鱼豉油、盐、蚝油等)</td></tr>
<tr><td rowspan="5">原料来源</td><td>大白菜</td><td colspan="3">安徽菜多多农产品有限公司
合肥疏美多农业种植有限公司
合肥韵绿农副产品有限公司
安徽旺康农副产品有限公司
蜀海供应链管理有限公司
武汉中团优选食品有限公司</td></tr>
<tr><td>油渣(猪板油)</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房</td></tr>
<tr><td>鸡 油</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房</td></tr>
<tr><td>熟猪油</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房</td></tr>
<tr><td>炒菜基料</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房</td></tr>
<tr><td rowspan="4">原料加工</td><td>大白菜</td><td colspan="3">新鲜毛菜配送至各餐厅，餐厅现场清洗、切配</td></tr>
<tr><td>油 渣</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房炼制</td></tr>
<tr><td>鸡 油</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房自制</td></tr>
<tr><td>熟猪油</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房炼制</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">烧</td></tr>
<tr><td>制作工艺
(10 份)</td><td colspan="3">1. 下入 100g 鸡油、80g 熟猪油、60g 蒜子、60g 生姜、7g 干红椒，炒出香味；
2. 下入 200g 油渣，翻炒均匀；
3. 下入 300g 水、5g 盐、1 袋炒菜基料、2200g 大白菜，炖烧入味出品。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">酱蒸豆腐</td><td>味型</td><td>酱香微辣</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>3 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">餐厅现做</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">豆腐、酱蒸白干料（螺丝椒、鸡油、蚕豆辣酱、老干妈等）</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料来源</td><td>豆 腐</td><td colspan="3">安吉祖名豆制食品有限公司
扬州市龙伟食品有限公司</td></tr>
<tr><td>酱蒸白干料</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料加工</td><td>豆 腐</td><td colspan="3">餐厅现场清洗、切配</td></tr>
<tr><td>酱蒸白干料</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房切配、搅拌均匀</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">蒸</td></tr>
<tr><td>制作工艺
（1 份）</td><td colspan="3">1. 取 160g 豆腐，辅以 60g 酱蒸白干料；
2. 蒸柜上汽后，蒸制 20 分钟出品。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">蒜泥菠菜</td><td>味型</td><td>咸鲜</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>0.5 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">餐厅现做</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">菠菜、大豆油、熟猪油、蒜子、盐、鸡精</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料来源</td><td>菠 菜</td><td colspan="3">安徽菜多多农产品有限公司
合肥疏美多农业种植有限公司
合肥韵绿农副产品有限公司
安徽旺康农副产品有限公司
蜀海供应链管理有限公司
武汉中团优选食品有限公司</td></tr>
<tr><td>熟猪油</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料加工</td><td>菠 菜</td><td colspan="3">新鲜毛菜配送至各餐厅，餐厅现场清洗、切配</td></tr>
<tr><td>熟猪油</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房炼制</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">炒</td></tr>
<tr><td>制作工艺
(10 份)</td><td colspan="3">1. 取 2100g 菠菜段，置于沸水中汆烫 30 秒；
2. 锅中下入 150g 大豆油、50g 熟猪油、60g 蒜子，炒出香味；
3. 下入烫制后的菠菜段、20g 盐、12g 鸡精，大火翻炒均匀后出品。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">酸辣海带丝</td><td>味型</td><td>酸辣</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>1 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">餐厅现做</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">干海带丝、大豆油、蒜子、干红椒、剁椒、盐、鸡精、生抽、陈醋</td></tr>
<tr><td>原料来源</td><td>干海带丝</td><td colspan="3">山东海之宝海洋科技有限公司
荣成爱伦湾食品有限公司</td></tr>
<tr><td>原料加工</td><td>干海带丝</td><td colspan="3">餐厅现场泡发</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">常温运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">炒</td></tr>
<tr><td>制作工艺
(10 份)</td><td colspan="3">1. 下入 200g 大豆油、100g 蒜子、7g 干红椒、50g 剁椒，炒出香味；
2. 加入 1400g 泡发后的海带丝、10g 盐、10g 鸡精、50g 生抽、40g 陈醋，大火爆炒 2 分钟出品。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">青椒炒鸡蛋</td><td>味型</td><td>咸鲜微辣</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>1 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">餐厅现做</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">鸡蛋、青椒、大豆油、蒜子、盐、鸡精</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料来源</td><td>鸡 蛋</td><td colspan="3">寿县老乡鸡家禽养殖有限公司
利辛老乡鸡养殖有限公司</td></tr>
<tr><td>青 椒</td><td colspan="3">安徽菜多多农产品有限公司
合肥疏美多农业种植有限公司
合肥韵绿农副产品有限公司
安徽旺康农副产品有限公司
蜀海供应链管理有限公司
武汉中团优选食品有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料加工</td><td>鸡 蛋</td><td colspan="3">餐厅现场打蛋、调味</td></tr>
<tr><td>青 椒</td><td colspan="3">新鲜毛菜配送至各餐厅，餐厅现场清洗、切配</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">炒</td></tr>
<tr><td>制作工艺
(10 份)</td><td colspan="3">1. 锅中下入 200g 大豆油，将 600g 鸡蛋液炒成鸡蛋片，盛出备用；
2. 锅中下入 100g 大豆油、1400g 青椒、60g 蒜子、20g 盐、10g 鸡精，爆炒至青椒断生；
3. 最后加入鸡蛋片，翻炒均匀出品。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">葱油菜心</td><td>味型</td><td>豉香</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>0.5 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">餐厅现做</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">菜心、豉油汁（大豆油、酱油、白砂糖、洋葱、大葱等）</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料来源</td><td>菜 心</td><td colspan="3">安徽菜多多农产品有限公司
合肥疏美多农业种植有限公司
合肥韵绿农副产品有限公司
安徽旺康农副产品有限公司
蜀海供应链管理有限公司
武汉中团优选食品有限公司</td></tr>
<tr><td>豉油汁</td><td colspan="3">成都圣恩生物科技股份有限公司
青岛日辰食品股份有限公司
重庆聚慧食品有限公司
四川新雅轩食品有限公司</td></tr>
<tr><td>原料加工</td><td>菜 心</td><td colspan="3">新鲜毛菜配送至各餐厅，餐厅现场清洗、切配</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">烫</td></tr>
<tr><td>制作工艺
（1 份）</td><td colspan="3">1. 取 150g 菜心，在沸水中汆烫 60 秒；
2. 将烫好的菜心放入餐具中，淋上 30g 豉油汁出品。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">清炒青菜</td><td>味型</td><td>咸鲜</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>0.5 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">餐厅现做</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">青菜、大豆油、熟猪油、盐、鸡精、白砂糖</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料来源</td><td>青 菜</td><td colspan="3">安徽菜多多农产品有限公司
合肥疏美多农业种植有限公司
合肥韵绿农副产品有限公司
安徽旺康农副产品有限公司
蜀海供应链管理有限公司
武汉中团优选食品有限公司</td></tr>
<tr><td>熟猪油</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料加工</td><td>青 菜</td><td colspan="3">新鲜毛菜配送至各餐厅，餐厅现场清洗、切配</td></tr>
<tr><td>熟猪油</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房炼制</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">炒</td></tr>
<tr><td>制作工艺
(5 份)</td><td colspan="3">锅中下入 100g 大豆油、40g 熟猪油、1300g 青菜、12g 盐、6g 鸡精、3g 白砂糖，大火爆炒 2 分钟出品。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">清炒菜心</td><td>味型</td><td>咸鲜</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>0.5 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">餐厅现做</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">菜心、大豆油、熟猪油、蒜子、鸡精、白砂糖、盐</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料来源</td><td>菜 心</td><td colspan="3">安徽菜多多农产品有限公司
合肥疏美多农业种植有限公司
合肥韵绿农副产品有限公司
安徽旺康农副产品有限公司
蜀海供应链管理有限公司
武汉中团优选食品有限公司</td></tr>
<tr><td>熟猪油</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料加工</td><td>菜 心</td><td colspan="3">新鲜毛菜配送至各餐厅，餐厅现场清洗、切配</td></tr>
<tr><td>熟猪油</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房炼制</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">炒</td></tr>
<tr><td>制作工艺
(6 份)</td><td colspan="3">1. 锅中倒入 100g 大豆油、30g 熟猪油、30g 蒜子，爆出香味
2. 下入 1400g 菜心、3g 鸡精、1g 白砂糖、9g 盐，大火爆炒 3 分钟出品。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">菠菜蛋皮丝</td><td>味型</td><td>咸鲜</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>2 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">餐厅现做</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">菠菜、蛋皮、盐、鸡精、白砂糖、红椒、芝麻香油、大豆油</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料来源</td><td>菠 菜</td><td colspan="3">安徽菜多多农产品有限公司
合肥疏美多农业种植有限公司
合肥韵绿农副产品有限公司
安徽旺康农副产品有限公司
蜀海供应链管理有限公司
武汉中团优选食品有限公司</td></tr>
<tr><td>蛋 皮</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料加工</td><td>菠 菜</td><td colspan="3">新鲜毛菜配送至各餐厅，餐厅现场清洗、切配</td></tr>
<tr><td>蛋 皮</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房煎制</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">烫</td></tr>
<tr><td>制作工艺
(10 份)</td><td colspan="3">1. 菠菜焯水：取 1330g 菠菜，在沸水中氽烫 60 秒捞出，纯净水冲凉，挤干水分，切成段状，备用；
2. 在备好的菠菜段、200g 蛋皮丝中加入 6g 盐、6g 鸡精、3g 白砂糖、10g 红椒、30g 芝麻香油、20g 大豆油，拌匀出品。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">清炒油麦菜</td><td>味型</td><td>咸鲜</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>0.5 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">餐厅现做</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">油麦菜、大豆油、熟猪油、盐、鸡精</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料来源</td><td>油麦菜</td><td colspan="3">安徽菜多多农产品有限公司
合肥疏美多农业种植有限公司
合肥韵绿农副产品有限公司
安徽旺康农副产品有限公司
蜀海供应链管理有限公司
武汉中团优选食品有限公司</td></tr>
<tr><td>熟猪油</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料加工</td><td>油麦菜</td><td colspan="3">新鲜毛菜配送至各餐厅，餐厅现场清洗、切配</td></tr>
<tr><td>熟猪油</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房炼制</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">炒</td></tr>
<tr><td>制作工艺
(5 份)</td><td colspan="3">下入 100g 大豆油、50g 熟猪油、1300g 油麦菜、15g 盐、10g 鸡精，大火爆炒 2 分钟出品。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">生炒上海青</td><td>味型</td><td>咸鲜</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>0.5 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">餐厅现做</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">上海青、大豆油、熟猪油、蒜子、盐、鸡精</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料来源</td><td>上海青</td><td colspan="3">安徽菜多多农产品有限公司
合肥蔬美多农业种植有限公司
合肥韵绿农副产品有限公司
安徽旺康农副产品有限公司
蜀海供应链管理有限公司
武汉中团优选食品有限公司</td></tr>
<tr><td>熟猪油</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料加工</td><td>上海青</td><td colspan="3">新鲜毛菜配送至各餐厅，餐厅现场清洗、切配</td></tr>
<tr><td>熟猪油</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房炼制</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">炒</td></tr>
<tr><td>制作工艺
(5 份)</td><td colspan="3">1. 下入 80g 大豆油、80g 熟猪油、60g 蒜子，爆出香味；
2. 下入 1300g 上海青、12g 鸡精、12g 盐，大火爆炒 3 分钟出品。</td></tr>
</table>

基本信息	酱蒸白干	味型	酱香微辣
		最佳风味期	2 小时
	加工等级	餐厅现做	
	配　料	白干、酱蒸白干料（螺丝椒、鸡油、蚕豆辣酱、老干妈等）	
原料来源	白　干	扬州市龙伟食品有限公司 安吉祖名豆制食品有限公司	
	酱蒸白干料	老乡鸡中央厨房	
原料加工	白　干	餐厅现场清洗、切配	
	酱蒸白干料	老乡鸡中央厨房切配、搅拌均匀	
原料配送	配送方式	冷链运输	
	配送周期	每 24 小时一配	合肥、六安
		每 48 小时一配	除合肥、六安以外区域
餐厅 操作工艺	烹饪方式	蒸	
	制作工艺 (9 份)	1.将 1200g 白干、610g 酱蒸白干料、180g 蒜子，拌匀备用； 2.分装到餐具后，在上汽的蒸柜中，蒸制 20 分钟出品。	

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">凤凰蛋/活珠子</td><td>味型</td><td>/</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>3 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">餐厅现做</td></tr>
<tr><td>配料表</td><td colspan="3">凤凰蛋</td></tr>
<tr><td>原料来源</td><td>凤凰蛋</td><td colspan="3">永城市郑氏养殖专业合作社</td></tr>
<tr><td>原料加工</td><td>凤凰蛋</td><td colspan="3">餐厅清洗后现蒸</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">蒸制</td></tr>
<tr><td>制作工艺</td><td colspan="3">蒸柜上汽后，蒸制 30 分钟。</td></tr>
</table>

1.1.2 生切现做

生切现做是指在央厨或供应商处进行宰杀、清洗、分切等初步处理的生品原料，经冷链物流配送，餐厅现场烹饪出品。以下为目前在售生切现做类菜品的追溯信息卡。

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">肥西老母鸡汤</td><td>味型</td><td>咸鲜</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>3 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">餐厅现做</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">肥西老母鸡、鸡油料、水、盐</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料来源</td><td>肥西老母鸡</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房</td></tr>
<tr><td>鸡油料</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料加工</td><td>肥西老母鸡</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房屠宰</td></tr>
<tr><td>鸡油料</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房炼制</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">炖</td></tr>
<tr><td>制作工艺</td><td colspan="3">1. 每 1 只鸡使用 2g 盐均匀揉搓鸡的表皮，处理后冷藏 20 分钟；
2. 在锅中加入 1 只鸡、75g 鸡油料、5500g 农夫山泉水炖煮 20 分钟（根据鸡的大小，调味品适度增减）；
3. 将肥西老母鸡捞出后冷却至常温，剁成 1.0cm × 2.0cm × 3.0cm 的块状；
4. 剁好的鸡块放入汤中，加入 35g 盐炖煮 15 分钟；
5. 出品前捞去浮沫。</td></tr>
</table>

基本信息	竹荪鹿茸菇鸡汤	味型	咸鲜
		最佳风味期	3 小时
	加工等级	餐厅现做	
	配 料	鸡块（岭南黄）、瘦肉块（后座肉）、菌菇包（竹荪菇、鹿茸菇、白玉菇、虫草花）、冰糖、花雕酒、姜片、水	
原料来源	菌菇包	云南鸿贵食品有限公司 广运农业生物科技（江苏）有限公司	
	岭南黄	江山温氏畜牧有限公司	
	后座肉	河南双汇投资发展股份有限公司 牧原肉食品有限公司 山东千喜鹤食品有限公司 北京二商大红门五肉联食品有限公司	
原料加工	菌菇包	供应商泡发、挑选、分装	
	鸡块（岭南黄）	老乡鸡中央厨房屠宰、分切	
	瘦肉块（后座肉）	老乡鸡中央厨房切块	
原料配送	配送方式	冷链运输	
	配送周期	每 24 小时一配	合肥、六安
		每 48 小时一配	除合肥、六安以外区域
餐厅操作工艺	烹饪方式	蒸	
	制作工艺（1 份）	1. 汤底制作（10 份）:3000g 农夫山泉水、16g 花雕酒、16g 盐、12g 冰糖； 2. 取 700g 鸡块、200g 猪肉氽烫后备用； 3. 在每个汤盅内放入 17g 菌菇、55g 氽水后鸡块、15g 氽水后的瘦肉块、1g 姜片、290g 汤底； 4. 汤盅放入蒸柜蒸制 35 分钟； 5. 出品时撇去浮油。	

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">农家小炒肉（鸡蛋干版本）</td><td>味型</td><td>香辣</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>1 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">餐厅现做</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">肉片（前夹肉、五花肉）、螺丝椒、鸡蛋干、盐、蒜子、大豆油、小炒肉调料（老抽、海皇汁、青椒酱、白砂糖等）</td></tr>
<tr><td rowspan="4">原料来源</td><td>前夹肉、五花肉</td><td colspan="3">河南双汇投资发展股份有限公司
牧原肉食品有限公司
北京二商大红门五肉联食品有限公司
北京泓睿国际贸易有限公司</td></tr>
<tr><td>螺丝椒</td><td colspan="3">产地：山东、海南</td></tr>
<tr><td>鸡蛋干</td><td colspan="3">四川众润食品有限公司
沈师傅食品有限公司</td></tr>
<tr><td>小炒肉调料</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房</td></tr>
<tr><td rowspan="4">原料加工</td><td>肉片
（前夹肉、五花肉）</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房冷冻切片</td></tr>
<tr><td rowspan="2">螺丝椒</td><td colspan="3">新鲜毛菜配送至各餐厅，餐厅现场清洗、切配</td></tr>
<tr><td colspan="3">供应商清洗、切配、包装后配送至各餐厅</td></tr>
<tr><td>小炒肉调料</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房自制</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">炒</td></tr>
<tr><td>制作工艺
(10 份)</td><td colspan="3">1. 将 800g 肉片用 60g 大豆油煸炒至油脂渗出；
2. 下入 60g 蒜子一起炒香；
3. 下入 150g 调味料炒至肉片上色，备用；
4. 将 60g 大豆油烧热,加入 940g 螺丝椒和 6g 食盐进行煸炒；下入 100g 鸡蛋干和煸炒好的肉片大火翻炒出锅。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">农家小炒肉
(玉耳版本)</td><td>味型</td><td>香辣</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>1 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">餐厅现做</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">肉片（五花肉、前夹肉）、螺丝椒、玉耳、盐、蒜子、大豆油、小炒肉调味汁（老抽、海皇汁、青椒酱等）</td></tr>
<tr><td rowspan="4">原料来源</td><td>五花肉、前夹肉</td><td colspan="3">河南双汇投资发展股份有限公司
牧原肉食品有限公司
北京二商大红门五肉联食品有限公司
北京泓睿国际贸易有限公司</td></tr>
<tr><td>螺丝椒</td><td colspan="3">产地：山东、海南</td></tr>
<tr><td>玉 耳</td><td colspan="3">东宁山友食用菌科技研发有限公司
天和农业集团浙江味了得食品有限公司
吉林省花园食用菌业有限公司</td></tr>
<tr><td>小炒肉调味汁</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房自制</td></tr>
<tr><td rowspan="5">原料加工</td><td rowspan="2">肉片（五花肉、前夹肉）</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房冷冻切片</td></tr>
<tr><td colspan="3">老乡鸡中央厨房冷冻切片</td></tr>
<tr><td rowspan="2">螺丝椒</td><td colspan="3">新鲜毛菜配送至各餐厅，餐厅现场清洗、切配</td></tr>
<tr><td colspan="3">供应商清洗、切配后配送至各餐厅</td></tr>
<tr><td>玉 耳</td><td colspan="3">餐厅现场浸泡、清洗、切配</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">炒</td></tr>
<tr><td>制作工艺
(10 份)</td><td colspan="3">1. 800g 肉片用 60g 大豆油煸炒至油脂渗出；
2. 下入 60g 蒜子一起炒香；
3. 下入 150g 小炒肉调味汁炒至肉品上色，出锅备用；
4. 将 940g 螺丝椒用 60g 大豆油、6g 盐，炒至辣椒断生；
5. 加入煸炒好的肉片和 250g 玉耳,大火翻炒 3 分钟出品。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="5">基本信息</td><td rowspan="2">毛豆烧土鸡</td><td>味型</td><td>鲜辣</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>1 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">餐厅现做</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">鸡块（雪山草、小母鸡、鸡边腿）、豆米、菜籽油、熟猪油、姜片、拍蒜、剁椒、皮冻、毛豆烧鸡料（水、香辛料、酿造酱油、鸡汁调味料、蚝油、盐等）</td></tr>
<tr><td rowspan="7">原料来源</td><td>雪山草、小母鸡</td><td colspan="3">无为温氏家禽有限公司
合肥立华畜禽有限公司
合肥市道保家禽养殖专业合作社</td></tr>
<tr><td>鸡边腿</td><td colspan="3">江苏益客食品集团股份有限公司
大成食品（河北）有限公司</td></tr>
<tr><td>豆 米</td><td colspan="3">余姚谷满仓食品有限公司
浙江银河食品有限公司
绍兴绿容食品有限公司</td></tr>
<tr><td>剁 椒</td><td colspan="3">长沙贺福记食品有限公司
湖南津山口福食品有限公司</td></tr>
<tr><td>皮 冻</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房</td></tr>
<tr><td>熟猪油</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房</td></tr>
<tr><td>毛豆烧鸡料</td><td colspan="3">四川新雅轩食品有限公司
成都圣恩生物科技股份有限公司
青岛日辰食品股份有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="4">原料加工</td><td>鸡 块</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房屠宰、分切</td></tr>
<tr><td>豆 米</td><td colspan="3">供应商去壳、分拣、杀青、速冻</td></tr>
<tr><td>皮 冻</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房熬制</td></tr>
<tr><td>猪 油</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房炼制</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td>餐厅</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">烧</td></tr>
</table>

操作工艺	制作工艺 (10 份)	1. 锅中混合 130g 菜籽油和 40g 熟猪油，烧至油温 180℃； 2. 倒入 1500g 鸡块，煸炒至鸡肉表面泛黄； 3. 鸡肉中加入 60g 蒜子、60g 姜片、50g 剁椒翻炒； 4. 炒香后放入 150g 毛豆烧鸡料炒至鸡块上色； 5. 加入 120g 皮冻、280g 水一起烧开； 6. 倒入 750g 豆米烧制 3 分钟后大火收汁，出锅前加入 30g 葱段翻拌均匀。

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">葱油鸡</td><td>味型</td><td>咸鲜</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>0.5 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">餐厅现做</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">小母鸡、葱油（大豆油、香葱、洋葱、火葱）、味极鲜酱油、水、香葱</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料来源</td><td>小母鸡</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房</td></tr>
<tr><td>葱 油</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料加工</td><td>小母鸡</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房屠宰</td></tr>
<tr><td>葱 油</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房挑选、清洗、熬制</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">蒸</td></tr>
<tr><td>制作工艺
(1 份)</td><td colspan="3">1. 葱油鸡调料配制（1 份）：40g 味极鲜酱油、10g 葱油、25g 纯净水；
2. 每 500g 鸡用 5g 盐、3g 鸡精、4g 葱段、2g 姜片腌制 20 分钟；
3. 腌制好的小母鸡放入蒸柜中蒸制 25 分钟；
4. 将蒸制后的小母鸡取出，分切为宽度 1.5 厘米、长度 6cm 的块状；
5. 菜品出品之前放入蒸柜蒸制 5 分钟，出品时淋上 75g 葱油鸡调料，撒上 1g 葱花点缀。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="2">基本信息</td><td rowspan="2">竹笋蒸鸡翅</td><td>味型</td><td>香辣</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>3 小时</td></tr>
<tr><td rowspan="2"></td><td>加工等级</td><td colspan="3">餐厅现做</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">鸡翅（鸡中翅、鸡翅根）、清水笋丝、鸡翅调料（小米辣、剁椒、姜、蒜、白砂糖、黄豆酱等）</td></tr>
<tr><td rowspan="4">原料来源</td><td>鸡中翅</td><td colspan="3">百佑佳食品贸易（上海）有限公司
北京泓睿国际贸易有限公司
金百顺食品贸易（上海）有限公司</td></tr>
<tr><td>鸡翅根</td><td colspan="3">西华双汇禽业有限公司
徐州润客食品有限公司
正大卜蜂食品（湖北）有限公司
正大食品（宿迁）有限公司</td></tr>
<tr><td>鸡翅调料</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房</td></tr>
<tr><td>清水笋丝</td><td colspan="3">福建领峰食品有限公司
漳州明成食品有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料加工</td><td>鸡翅</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房冷冻切块、包装</td></tr>
<tr><td>鸡翅调料</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房切配、搅拌</td></tr>
<tr><td>清水笋丝</td><td colspan="3">供应商清洗、切丝、预煮、冷却</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">蒸</td></tr>
<tr><td>制作工艺
（1 份）</td><td colspan="3">1. 取 70g 清水笋丝放于餐具中；
2. 在笋丝上均匀平铺 75g 鸡翅块；
3. 将 70g 鸡翅调料平铺在鸡翅块上；
4. 蒸柜上汽后，蒸制 20 分钟出品。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">家常土豆片</td><td>味型</td><td>咸鲜微辣</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>1 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">餐厅现做</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">土豆（黄心）、炒菜基料（生抽、蒸鱼豉油、盐、蚝油等）、大豆油、蒜子、干红椒、泡小米辣、葱段</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料来源</td><td>土豆（黄心）</td><td colspan="3">安徽菜多多农产品有限公司
合肥疏美多农业种植有限公司
合肥韵绿农副产品有限公司
安徽旺康农副产品有限公司
蜀海供应链管理有限公司
武汉中团优选食品有限公司</td></tr>
<tr><td>炒菜基料</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料加工</td><td rowspan="2">土豆（黄心）</td><td colspan="3">供应商清洗、切配后配送至餐厅</td></tr>
<tr><td colspan="3">老乡鸡中央厨房清洗、切配后配送至餐厅</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">炒</td></tr>
<tr><td>制作工艺
(9 份)</td><td colspan="3">1. 将 1800g 土豆片，在沸水中焯水至七分熟，捞出备用；
2. 下入 100g 大豆油、30g 蒜子、7g 干红椒、30g 泡小米辣，炒出香味；
3. 下入焯水后的土豆片、炒菜基料 1 袋，大火爆炒 2 分钟；
4. 下入葱段，翻炒均匀出品。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">麻辣鸡块</td><td>味型</td><td>麻辣</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>1 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">餐厅现做</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">老鸡块（老母鸡）、白糖、味极鲜酱油、麻辣油（辣椒、花椒、大豆油等）、水、红椒丁、京葱丁</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料来源</td><td>老母鸡</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房</td></tr>
<tr><td>麻辣油</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料加工</td><td>老鸡块</td><td colspan="3">餐厅现做</td></tr>
<tr><td>麻辣油</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房熬制</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">烫</td></tr>
<tr><td>制作工艺
(1 份)</td><td colspan="3">1. 老母鸡炖制：每只老母鸡加入 2g 盐，冷藏腌制 20 分钟；每 500g 老母鸡，加入 16g 盐、60g 鸡油、2500g 水，炖煮出老母鸡汤香味，老母鸡剁块备用；
2. 1 份麻辣鸡块调味汁配制：味极鲜酱油 25g、麻辣油 15g、直饮水 15g、红椒丁 10g、京葱丁 5g；
3. 将老鸡块放入沸水中烫 2 分钟，捞起沥干水分，淋上 70g 调味汁出品。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="5">基本信息</td><td rowspan="3">鸡血汤</td><td>味型</td><td>咸鲜</td><td rowspan="3"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>1 小时</td></tr>
<tr></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">餐厅现做</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">鸡血、蛋皮、青菜、老鸡汤（老母鸡、水、鸡油等）</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料来源</td><td>鸡 血</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房</td></tr>
<tr><td>蛋 皮</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房</td></tr>
<tr><td>老母鸡</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料加工</td><td>鸡 血</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房煮制定型，餐厅现场清洗、切配</td></tr>
<tr><td>蛋 皮</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房煎制</td></tr>
<tr><td>老鸡汤</td><td colspan="3">餐厅自制</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">炖</td></tr>
<tr><td>制作工艺
（1 份）</td><td colspan="3">1. 老鸡汤炖制：每只老母鸡加入 2g 盐，冷藏腌制 20 分钟；每 500g 老母鸡，加入 16g 盐、60g 鸡油、2500g 水，炖煮出老母鸡汤香味；
2. 30g 鸡血用开水烫制 2 分钟后，冷却备用；
3. 取鸡血、4g 蛋皮、4g 青菜烫制 10 秒后放入汤盅，加入 310g 老鸡汤,葱花点缀出品。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">砂锅腐竹</td><td>味型</td><td>咸 鲜</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>0.5 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">餐厅现做</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">腐竹、蛋皮、熟猪油、大豆油、拍蒜、蒜花、盐、鸡精、水</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料来源</td><td>腐 竹</td><td colspan="3">上海清美绿色食品（集团）有限公司</td></tr>
<tr><td>蛋 皮</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房自制</td></tr>
<tr><td>熟猪油</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料加工</td><td>腐 竹</td><td colspan="3">供应商生产</td></tr>
<tr><td>蛋 皮</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房煎制</td></tr>
<tr><td>熟猪油</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房炼制</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">砂锅烧制</td></tr>
<tr><td>制作工艺</td><td colspan="3">1. 10 份腐竹半成品烧制：
① 锅中下入 80g 大豆油、80g 熟猪油烧至 160℃；
② 下入 50g 拍蒜、400g 蛋皮，炒香；
③ 下入 3000g 开水，烧开后煮 2 分钟；
④ 下入 1500g 泡好的腐竹、15g 盐，烧开后煮 3 分钟，备用。
2. 取 400g 腐竹半成品放入砂锅中，烧开后煮 1 分钟，撒上 10 蒜花，出品。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">剁椒木耳炒鸡蛋</td><td>味型</td><td>咸鲜</td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>1 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="2">餐厅现做</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="2">木耳、鸡蛋、菜籽油、蒜子、香葱、剁椒、盐、鸡精</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料来源</td><td>木 耳</td><td colspan="2">东宁山友食用菌科技研发有限公司
天和农业集团浙江味了得食品有限公司</td></tr>
<tr><td>鸡 蛋</td><td colspan="2">寿县老乡鸡家禽养殖有限公司
利辛老乡鸡养殖有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料加工</td><td>木 耳</td><td colspan="2">老乡鸡中央厨房泡发后配送至各餐厅，餐厅现场清洗</td></tr>
<tr><td>鸡 蛋</td><td colspan="2">餐厅现场打蛋、调味</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="2">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td>合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td>除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="2">炒</td></tr>
<tr><td>制作工艺
(10 份)</td><td colspan="2">1. 10 份混合鸡蛋液调配：800g 鸡蛋液、50g 剁椒、6g 盐；
2. 下入 170g 菜籽油、10 份混合鸡蛋液，炒成鸡蛋片，出锅备用；
3. 下入 80g 菜籽油、800g 木耳、60g 蒜子、6g 盐、6g 鸡精，大火爆炒 1 分 10 秒；
4. 最后下入鸡蛋片、60g 葱段，大火爆炒 30 秒出品。</td></tr>
</table>

基本信息	胡萝卜炒鸡蛋	味型	咸鲜
		最佳风味期	1 小时
	加工等级	餐厅现做	
	配 料	胡萝卜、鸡蛋、大豆油、盐、鸡精、香葱	
原料来源	胡萝卜	安徽菜多多农产品有限公司 合肥疏美多农业种植有限公司 合肥韵绿农副产品有限公司 安徽旺康农副产品有限公司 蜀海供应链管理有限公司 武汉中团优选食品有限公司	
	鸡 蛋	寿县老乡鸡家禽养殖有限公司 利辛老乡鸡养殖有限公司	
原料加工	胡萝卜	供应商清洗、切配、包装后配送至餐厅	
	鸡 蛋	餐厅现场打蛋、调味	
原料配送	配送方式	冷链运输	
	配送周期	每 24 小时一配	合肥、六安
		每 48 小时一配	除合肥、六安以外区域
餐厅操作工艺	烹饪方式	炒	
	制作工艺 (10 份)	1. 下入 200g 大豆油、600g 鸡蛋液，炒成鸡蛋片，出锅备用； 2. 下入 100g 大豆油、1500g 胡萝卜丝、14g 盐、14g 鸡精，炒制 2 分钟； 3. 最后下入鸡蛋片，大火爆炒 1 分 40 秒，最后下入 30g 葱段，翻炒均匀出品。	

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">小炒面筋</td><td>味型</td><td>咸鲜</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>1 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">餐厅现做</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">面筋、青椒、红椒、大豆油、熟猪油、炒菜基料（生抽、蒸鱼豉油、盐、蚝油等）、蒜子</td></tr>
<tr><td rowspan="4">原料来源</td><td>面 筋</td><td colspan="3">安吉祖名豆制食品有限公司
上海清美绿色食品（集团）有限公司</td></tr>
<tr><td>青椒&红椒</td><td colspan="3">安徽菜多多农产品有限公司
合肥疏美多农业种植有限公司
合肥韵绿农副产品有限公司
安徽旺康农副产品有限公司
蜀海供应链管理有限公司
武汉中团优选食品有限公司</td></tr>
<tr><td>熟猪油</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房</td></tr>
<tr><td>炒菜基料</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房</td></tr>
<tr><td rowspan="4">原料加工</td><td rowspan="2">青 椒</td><td colspan="3">新鲜毛菜配送至各餐厅，餐厅现场清洗、切配</td></tr>
<tr><td colspan="3">供应商清洗、切配后配送至餐厅</td></tr>
<tr><td>红 椒</td><td colspan="3">新鲜毛菜配送至各餐厅，餐厅现场清洗、切配</td></tr>
<tr><td>熟猪油</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房炼制</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">炒</td></tr>
<tr><td>制作工艺
(10 份)</td><td colspan="3">1. 下入 100g 大豆油、60g 熟猪油、60g 蒜子，炒出香味；
2. 下入 1000g 面筋丝、炒菜基料 1 袋，大火爆炒 1 分 30 秒；
3. 最后下入 600g 青椒、100g 红椒，大火爆炒 1 分钟出品。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">芋儿鸡</td><td>味 型</td><td>香辣</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>0.5 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">餐厅现做</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">鸡块（鸡边腿）、生姜、蒜子、京葱、肥肠鸡酱料（火锅底料、红油豆瓣、牛油、大豆油、菜籽油、干红椒、八角、陈皮、山奈等）、熟猪油、大豆油、肥肠鸡泡菜包（白萝卜、豇豆、大叶芥菜、二荆条、野山椒）、配菜（莴笋、土豆、香菜、芋艿、线椒、鲜红小米辣等）、宽粉、芝麻香油、花椒油、干青花椒、干红辣椒、白芝麻</td></tr>
<tr><td rowspan="4">原料来源</td><td>鸡边腿</td><td colspan="3">江苏益客食品集团股份有限公司
大成食品（河北）有限公司</td></tr>
<tr><td>肥肠鸡酱料</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房</td></tr>
<tr><td>肥肠鸡泡菜包</td><td colspan="3">四川民福记食品有限公司</td></tr>
<tr><td>配菜</td><td colspan="3">安徽菜多多农产品有限公司
合肥疏美多农业种植有限公司
合肥韵绿农副产品有限公司
安徽旺康农副产品有限公司
蜀海供应链管理有限公司
武汉中团优选食品有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="5">原料加工</td><td>鸡 块</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房分切</td></tr>
<tr><td>肥肠鸡酱料</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房切配、炒制</td></tr>
<tr><td>肥肠鸡泡菜包</td><td colspan="3">供应商分切、泡制</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配菜</td><td colspan="3">供应商清洗、切配后配送至各餐厅</td></tr>
<tr><td colspan="3">新鲜毛菜配送至各餐厅，餐厅现场清洗、切配</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td>餐厅</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">烧</td></tr>
</table>

操作工艺	制作工艺 (1 份)	鸡块制作: 1.下入 350g 菜籽油、200g 猪油、清洗好沥干水分的 3200g 鸡块,煸炒至表皮微黄; 2.下入 50g 葱、140g 姜、200g 蒜,炒出香味; 3.下入 800g 肥肠鸡酱料,翻炒均匀; 4.下入 3000g 水、40g 盐、60g 鸡精,煮制 2 分钟即可倒出,鸡块和汤备用。 配菜制作: 1.锅中加入适量的水和盐,烧开后倒入蔬菜; 2.再次烧开后煮制 1 分钟,捞出冲凉备用。 芋儿鸡制作: 1.将泡发好的 50g 宽粉和焯水后 60g 土豆片、80g 莴笋片烫制 20 秒,沥干水分放入盘中; 2.锅中放入 200g 煮制鸡块、70g 芋艿、250g 汤、50g 泡菜,煮制 3 分钟; 3.再下入 8g 线椒、5g 鲜红小米辣、10g 芝麻香油、5g 花椒油,继续煮制 1 分钟,关火倒入盘中; 4.向 20g 热大豆油加入 2g 干青花椒、5g 干红辣椒段,炸出糊辣味后均匀淋到菜上; 5.最后点缀 5g 白芝麻、5g 香菜段,即可出品。

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">肥肠鸡</td><td>味 型</td><td>香辣</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>0.5 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">餐厅现做</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">鸡块（鸡边腿）、肥肠（猪大肠、黄酒、青花椒、大豆油、冰糖、小茴香、草果、白胡椒、十三香、二锅头等）、生姜、蒜子、京葱、肥肠鸡酱料（火锅底料、红油豆瓣、牛油、大豆油、菜籽油、干红椒、八角、陈皮、山奈等）、熟猪油、大豆油、肥肠鸡泡菜包（白萝卜、豇豆、大叶芥菜、二荆条、野山椒）、配菜（莴笋、土豆、香菜、芋艿、线椒、鲜红小米辣等）、宽粉、芝麻香油、花椒油、干青花椒、干红辣椒、白芝麻</td></tr>
<tr><td rowspan="5">原料来源</td><td>鸡边腿</td><td colspan="3">江苏益客食品集团股份有限公司
大成食品（河北）有限公司</td></tr>
<tr><td>肥 肠</td><td colspan="3">牧原肉食品有限公司</td></tr>
<tr><td>肥肠鸡酱料</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房</td></tr>
<tr><td>肥肠鸡泡菜包</td><td colspan="3">四川民福记食品有限公司</td></tr>
<tr><td>配菜</td><td colspan="3">安徽菜多多农产品有限公司
合肥疏美多农业种植有限公司
合肥韵绿农副产品有限公司
安徽旺康农副产品有限公司
蜀海供应链管理有限公司
武汉中团优选食品有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="6">原料加工</td><td>鸡 块</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房分切</td></tr>
<tr><td>肥 肠</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房清洗、卤制、分切</td></tr>
<tr><td>肥肠鸡酱料</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房切配、炒制</td></tr>
<tr><td>肥肠鸡泡菜包</td><td colspan="3">供应商分切、泡制</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配菜</td><td colspan="3">供应商清洗、切配后配送至各餐厅</td></tr>
<tr><td colspan="3">新鲜毛菜配送至各餐厅，餐厅现场清洗、切配</td></tr>
<tr><td>原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="2"></td><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td>合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td>除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="2">烧</td></tr>
<tr><td>制作工艺
(1 份)</td><td colspan="2">鸡块制作:
1.下入 350g 菜籽油、200g 猪油、清洗好沥干水分的 3200g 鸡块，煸炒至表皮微黄；
2.下入 50g 葱、140g 姜、200g 蒜，炒出香味；
3.下入 800g 肥肠鸡酱料，翻炒均匀；
4.下入 3000g 水、40g 盐，煮制 2 分钟即可倒出，鸡块和汤备用。
配菜制作:
1.锅中加入适量的水和盐，烧开后倒入蔬菜；
2.再次烧开后煮制 1 分钟，捞出冲凉备用。
肥肠鸡制作:
1.将泡发好的 50g 宽粉和焯水后的 60g 土豆片、80g 莴笋片烫制 20 秒，沥干水分放入盘中；
2.锅中放入 200g 煮制鸡块、80g 肥肠、70g 芋艿、250g 汤、50g 泡菜，煮制 3 分钟；
3.再下入 8g 线椒、5g 鲜红小米辣、10g 芝麻香油、5g 花椒油，继续煮制 1 分钟，关火倒入盘中；
4.向 20g 热大豆油加入 2g 干青花椒、5g 干红辣椒段，炸出糊辣味后均匀淋到菜上；
5.最后点缀 5g 白芝麻、5g 香菜段，即可出品。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">粉蒸肉</td><td>味型</td><td>咸鲜</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>2 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">餐厅现做</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">肉片（五花肉、夹座肉）、蒸肉米粉、蒸肉酱（芝麻酱、花生酱、海鲜酱、蚝油、南乳汁等）、黄心红薯块</td></tr>
<tr><td rowspan="4">原料来源</td><td>五花肉、夹座肉</td><td colspan="3">河南双汇投资发展股份有限公司
牧原肉食品有限公司
北京二商大红门五肉联食品有限公司
北京泓睿国际贸易有限公司</td></tr>
<tr><td>蒸肉米粉</td><td colspan="3">湖南鹏城远方食品有限公司</td></tr>
<tr><td>蒸肉酱</td><td colspan="3">湖南鹏城远方食品有限公司</td></tr>
<tr><td>黄心红薯块</td><td colspan="3">武汉中团优选食品有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料加工</td><td>肉片</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房冷冻切片、包装</td></tr>
<tr><td>黄心红薯块</td><td colspan="3">供应商清洗、切配、包装后配送至各餐厅</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">蒸</td></tr>
<tr><td>制作工艺
(1 份)</td><td colspan="3">1. 30g 米粉用 20g 纯净水搅拌均匀；
2. 将 80g 肉片和 8g 蒸肉酱搅拌均匀；
3. 将拌匀后的肉片和米粉混匀，使每块肉均匀沾上米粉；
4. 餐具中放入 70g 红薯块；
5. 在红薯块上平铺 130g 米粉肉；
6. 蒸柜上汽后，蒸制 40 分钟。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">香脆木耳</td><td>味型</td><td>咸鲜</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>0.5 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">餐厅现做</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">木耳、生抽、恒顺陈醋、芝麻香油、味极鲜酱油、红椒、京葱、白砂糖</td></tr>
<tr><td>原料来源</td><td>木 耳</td><td colspan="3">东宁山友食用菌科技研发有限公司
天和农业集团浙江味了得食品有限公司</td></tr>
<tr><td>原料加工</td><td>木 耳</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房泡发后配送至各餐厅，餐厅现场清洗</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">烫</td></tr>
<tr><td>制作工艺
(1 份)</td><td colspan="3">1. 调味汁（10 份）：120g 恒顺陈醋、100g 芝麻香油、150g 味极鲜酱油、40g 白砂糖、60g 水、100g 红椒、50g 京葱；
2. 取 120g 木耳，在沸水中汆烫 10 秒；
3. 将烫好的木耳放入餐具中，加入 65g 调味汁出品。</td></tr>
</table>

基本信息	酸辣土豆丝	味型	酸辣
		最佳风味期	1 小时
	加工等级	餐厅现做	
	配 料	土豆（黄心）、大豆油、干红椒、盐、鸡精、白醋	
原料来源	土 豆（黄心）	安徽菜多多农产品有限公司 合肥疏美多农业种植有限公司 合肥韵绿农副产品有限公司 安徽旺康农副产品有限公司 蜀海供应链管理有限公司 武汉中团优选食品有限公司	
原料加工	土 豆（黄心）	供应商清洗、切配后配送至餐厅	
		老乡鸡中央厨房清洗、切配后配送至餐厅	
原料配送	配送方式	冷链运输	
	配送周期	每 24 小时一配	合肥、六安
		每 48 小时一配	除合肥、六安以外区域
餐厅操作工艺	烹饪方式	炒	
	制作工艺 (10 份)	1. 将 1800g 土豆丝，在沸水中氽烫 15 秒，捞出备用； 2. 下入 160g 大豆油、10g 干红椒，加入焯水后的土豆丝，炒制 1 分钟； 3. 下入 18g 盐、10g 鸡精，炒制 1 分 30 秒； 4. 下入 22g 白醋，翻炒均匀出品。	

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">清炒莴笋片</td><td>味型</td><td>咸鲜</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>1 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">餐厅现做</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">莴笋、大豆油、熟猪油、鲜红小米辣、蒜子、蒸鱼豉油、盐、鸡精、白砂糖</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料来源</td><td>莴 笋</td><td colspan="3">安徽菜多多农产品有限公司
合肥疏美多农业种植有限公司
合肥韵绿农副产品有限公司
安徽旺康农副产品有限公司
蜀海供应链管理有限公司
武汉中团优选食品有限公司</td></tr>
<tr><td>熟猪油</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料加工</td><td>莴 笋</td><td colspan="3">供应商清洗、切配后配送至餐厅</td></tr>
<tr><td>熟猪油</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房炼制</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">炒</td></tr>
<tr><td>制作工艺
(9 份)</td><td colspan="3">1. 锅中下入 70g 大豆油、40g 熟猪油、30g 蒜子、20g 鲜红小米辣，煸炒出香味；
2. 下入 1800g 莴笋、18g 蒸鱼豉油、9g 鸡精、9g 盐、2g 白砂糖，大火爆炒 3 分钟出品。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">芹菜炒香干</td><td>味型</td><td>咸鲜</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>1 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">餐厅现做</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">芹菜、香干、红椒、大豆油、盐、鸡精</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料来源</td><td>芹 菜</td><td colspan="3">安徽菜多多农产品有限公司
合肥疏美多农业种植有限公司
合肥韵绿农副产品有限公司
安徽旺康农副产品有限公司
蜀海供应链管理有限公司
武汉中团优选食品有限公司</td></tr>
<tr><td>香 干</td><td colspan="3">安吉祖名豆制食品有限公司
扬州市龙伟食品有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料加工</td><td>芹 菜</td><td colspan="3">供应商清洗、切配后配送至餐厅</td></tr>
<tr><td>香 干</td><td colspan="3">餐厅现场清洗、切配</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">炒</td></tr>
<tr><td>制作工艺
(10 份)</td><td colspan="3">下入 120g 大豆油、1100g 芹菜、500g 香干、60g 红椒、15g 盐、10g 鸡精，大火爆炒 3 分钟出品。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">莴笋丝炒鸡蛋</td><td>味型</td><td>咸鲜</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>1 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">餐厅现做</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">莴笋、鸡蛋、大豆油、盐、鸡精</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料来源</td><td>莴 笋</td><td colspan="3">安徽菜多多农产品有限公司
合肥疏美多农业种植有限公司
合肥韵绿农副产品有限公司
安徽旺康农副产品有限公司
蜀海供应链管理有限公司
武汉中团优选食品有限公司</td></tr>
<tr><td>鸡 蛋</td><td colspan="3">寿县老乡鸡家禽养殖有限公司
利辛老乡鸡养殖有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料加工</td><td rowspan="2">莴 笋</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房清洗、切配、包装后配送至餐厅</td></tr>
<tr><td colspan="3">供应商清洗、切配、包装后配送至餐厅</td></tr>
<tr><td>鸡 蛋</td><td colspan="3">餐厅现场打蛋、调味</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">炒</td></tr>
<tr><td>制作工艺
(10 份)</td><td colspan="3">1. 锅中倒入 200g 大豆油烧热，将 600g 鸡蛋液炒成鸡蛋片状，盛装出锅备用；
2. 锅中下入 50g 大豆油、1300g 莴笋丝、15g 盐、10g 鸡精，大火爆炒至莴笋丝断生；
3. 下入鸡蛋片，翻炒均匀出品。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">西芹花生米</td><td>味型</td><td>咸鲜</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>2 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">餐厅现做</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">西芹、花生米、红椒、芝麻香油、盐、鸡精</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料来源</td><td>西 芹</td><td colspan="3">安徽菜多多农产品有限公司
合肥疏美多农业种植有限公司
合肥韵绿农副产品有限公司
安徽旺康农副产品有限公司
蜀海供应链管理有限公司
武汉中团优选食品有限公司</td></tr>
<tr><td>花生米</td><td colspan="3">安徽豆宝食品有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料加工</td><td>西 芹</td><td colspan="3">供应商清洗、切配后配送至餐厅</td></tr>
<tr><td>花生米</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房卤煮</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">凉拌</td></tr>
<tr><td>制作工艺
(10 份)</td><td colspan="3">1. 取 800g 西芹、400g 花生米、30g 红椒，放入沸水中汆烫 1 分钟捞出；
2. 汆烫好的配菜用纯净水冲凉后备用；
3. 在冷却后的西芹、花生米、红椒中加入 6g 盐、6g 鸡精、30g 芝麻香油，翻拌出品。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">凉拌莴笋丝</td><td>味型</td><td>咸鲜</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>2 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">餐厅现做</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">莴笋、红椒、芝麻香油、盐、鸡精、白砂糖</td></tr>
<tr><td>原料来源</td><td>莴 笋</td><td colspan="3">安徽菜多多农产品有限公司
合肥疏美多农业种植有限公司
合肥韵绿农副产品有限公司
安徽旺康农副产品有限公司
蜀海供应链管理有限公司
武汉中团优选食品有限公司</td></tr>
<tr><td>原料加工</td><td>莴 笋</td><td colspan="3">供应商清洗、切配后配送至餐厅</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">凉拌</td></tr>
<tr><td>制作工艺
(10 份)</td><td colspan="3">1. 将 1100g 莴笋丝，清洗干净后用纯净水再次冲洗，沥干水分备用；
2. 冲洗后的莴笋丝加入 12g 盐腌制 10 分钟；
3. 将腌制后的莴笋丝沥干水分，加入 15g 红椒、30g 芝麻香油、10g 鸡精、5g 白砂糖，翻拌均匀出品。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="2">基本信息</td><td rowspan="2">胡萝卜炒木耳</td><td>味型</td><td>咸鲜</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>1 小时</td></tr>
<tr><td rowspan="2"></td><td>加工等级</td><td colspan="3">餐厅现做</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">胡萝卜、木耳、大豆油、熟猪油、生抽、盐、鸡精、青蒜</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料来源</td><td>胡萝卜</td><td colspan="3">安徽菜多多农产品有限公司
合肥疏美多农业种植有限公司
合肥韵绿农副产品有限公司
安徽旺康农副产品有限公司
蜀海供应链管理有限公司
武汉中团优选食品有限公司</td></tr>
<tr><td>木 耳</td><td colspan="3">东宁山友食用菌科技研发有限公司
天和农业集团浙江味了得食品有限公司</td></tr>
<tr><td>熟猪油</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房</td></tr>
<tr><td rowspan="4">原料加工</td><td rowspan="2">胡萝卜</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房清洗、切配后配送至餐厅</td></tr>
<tr><td colspan="3">供应商清洗、切配后配送至餐厅</td></tr>
<tr><td>木 耳</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房泡发后配送至各餐厅，餐厅现场清洗</td></tr>
<tr><td>熟猪油</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房炼制</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">炒</td></tr>
<tr><td>制作工艺
(10 份)</td><td colspan="3">1. 锅中混合 100g 大豆油、50g 熟猪油,烧至油温 160℃；
2. 下入 1500g 胡萝卜片、60g 生抽、6g 盐、6g 鸡精、300g 木耳，大火爆炒至熟透；
3. 下入 100g 蒜花，翻炒均匀出品。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">小炒花菜</td><td>味型</td><td>咸鲜微辣</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>1 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">餐厅现做</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">花菜、肉片（五花肉）、大豆油、蒜子、鲜红小米辣、炒菜基料（生抽、蒸鱼豉油、盐、蚝油等）</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料来源</td><td>花 菜</td><td colspan="3">安徽菜多多农产品有限公司
合肥蔬美多农业种植有限公司
合肥韵绿农副产品有限公司
安徽旺康农副产品有限公司
蜀海供应链管理有限公司
武汉中团优选食品有限公司</td></tr>
<tr><td>五花肉</td><td colspan="3">河南双汇投资发展股份有限公司
北京泓睿国际贸易有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料加工</td><td>花 菜</td><td colspan="3">供应商清洗、切配后配送至餐厅</td></tr>
<tr><td>肉 片</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房冷冻切片</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td>餐厅
操作工艺</td><td>制作工艺
(10 份)</td><td colspan="3">1. 取 900g 花菜过油 15 秒，捞出备用；
2. 下入 60g 大豆油、200g 五花肉，炒至肉片颜色微微泛黄；
3. 下入 50g 鲜红小米辣、100g 蒜子，炒出香味；
4. 下入炒菜基料 1 袋，炒至肉片完全上色；
5. 最后下入备好的花菜，大火翻炒均匀出品。</td></tr>
</table>

基本信息	**砂锅蒜蓉粉丝虾**	味型	蒜香	
		最佳风味期	0.5 小时	
	加工等级	餐厅现做		
	配料表	开背虾、粉丝、金针菇、蒜蓉酱（大豆油、大蒜、生抽、蚝油、白砂糖等）、豉油汁（大豆油、酱油、白砂糖、洋葱、大葱等）、红椒		
原料来源	开背虾	湛江港洋水产有限公司 湛江国联水产开发有限公司		
	粉 丝	南京一来一往电子商务有限公司		
	金针菇	安徽菜多多农产品有限公司 合肥疏美多农业种植有限公司 合肥韵绿农副产品有限公司 安徽旺康农副产品有限公司 蜀海供应链管理有限公司 武汉中团优选食品有限公司		
	蒜蓉酱	四川新雅轩食品有限公司 聚慧食品科技（重庆）有限公司		
	豉油汁	青岛日辰食品股份有限公司 成都圣恩生物科技股份有限公司 四川新雅轩食品有限公司 必斐艾食品有限公司		
原料加工	开背虾	供应商去头、去虾线、速冻		
	金针菇	新鲜毛菜配送至各餐厅，餐厅现场清洗、切配		
原料配送	配送方式	冷链运输		
	配送周期	每 24 小时一配	合肥、六安	
		每 48 小时一配	除合肥、六安以外区域	
餐厅操作工艺	烹饪方式	砂锅烧制		
	制作工艺（1 份）	1. 调味酱配制（10 份）：600g 蒜蓉酱、50g 红椒粒，搅拌均匀备用； 2. 将 50g 金针菇、100g 湿粉丝平铺在砂锅中； 3. 6 个开背虾尾部朝中间摆放一圈； 4. 将 65g 调味酱平铺虾肉上，淋上 30g 豉油汁，烧开后煮 4 分 30 秒，撒 1g 葱花出品。		

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">嗨嗨锅
（鲜蔬锅）</td><td>味型</td><td>咸鲜</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>0.5 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">餐厅现做</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">娃娃菜、西红柿、金针菇、木耳、青菜、豆米骨汤调味料（豆米、猪油、白砂糖、猪骨等）</td></tr>
<tr><td rowspan="5">原料来源</td><td>娃娃菜</td><td colspan="3">产地：甘肃、云南</td></tr>
<tr><td>西红柿</td><td colspan="3">产地：山东、四川</td></tr>
<tr><td>木 耳</td><td colspan="3">产地：黑龙江</td></tr>
<tr><td>青菜、金针菇</td><td colspan="3">安徽菜多多农产品有限公司
合肥疏美多农业种植有限公司
合肥韵绿农副产品有限公司
安徽旺康农副产品有限公司
蜀海供应链管理有限公司
武汉中团优选食品有限公司</td></tr>
<tr><td>豆米骨汤调味料</td><td colspan="3">浙江今味生物技术有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="5">原料加工</td><td>娃娃菜</td><td colspan="3">新鲜毛菜配送至各餐厅，餐厅现场清洗、切配</td></tr>
<tr><td>西红柿</td><td colspan="3">新鲜毛菜配送至各餐厅，餐厅现场清洗、切配</td></tr>
<tr><td>金针菇</td><td colspan="3">新鲜毛菜配送至各餐厅，餐厅现场清洗、切配</td></tr>
<tr><td>木 耳</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房泡发、清洗</td></tr>
<tr><td>青 菜</td><td colspan="3">新鲜毛菜配送至各餐厅，餐厅现场清洗、切配</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">煮</td></tr>
<tr><td>制作工艺
（1 份）</td><td colspan="3">1. 10 份底汤调制：3100g 开水中加入 400g 豆米骨汤调味料，搅拌均匀备用；
2. 取 350g 底汤加入奶锅中烧开；
3. 下入 120g 娃娃菜、80g 西红柿片、50g 金针菇、50g 木耳、50g 青菜煮 2 分钟出品。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">嗨嗨锅
(番茄肥牛锅)</td><td>味型</td><td>酸甜</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>0.5 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">餐厅现做</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">娃娃菜、肥牛卷、西红柿、金针菇、木耳、青菜、番茄汤膏（番茄酱、白砂糖等）</td></tr>
<tr><td rowspan="6">原料来源</td><td>娃娃菜</td><td colspan="3">产地：甘肃、云南</td></tr>
<tr><td>肥牛卷</td><td colspan="3">合肥川鼎商贸有限公司</td></tr>
<tr><td>西红柿</td><td colspan="3">产地：山东、四川</td></tr>
<tr><td>青菜、金针菇</td><td colspan="3">安徽菜多多农产品有限公司
合肥疏美多农业种植有限公司
合肥韵绿农副产品有限公司
安徽旺康农副产品有限公司
蜀海供应链管理有限公司
武汉中团优选食品有限公司</td></tr>
<tr><td>木 耳</td><td colspan="3">产地：黑龙江</td></tr>
<tr><td>番茄汤膏</td><td colspan="3">成都圣恩生物科技股份有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="6">原料加工</td><td>娃娃菜</td><td colspan="3">新鲜毛菜配送至各餐厅，餐厅现场清洗、切配</td></tr>
<tr><td>肥牛卷</td><td colspan="3">供应商切配、速冻</td></tr>
<tr><td>西红柿</td><td colspan="3">新鲜毛菜配送至各餐厅，餐厅现场清洗、切配</td></tr>
<tr><td>金针菇</td><td colspan="3">新鲜毛菜配送至各餐厅，餐厅现场清洗、切配</td></tr>
<tr><td>木 耳</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房泡发、清洗</td></tr>
<tr><td>青 菜</td><td colspan="3">新鲜毛菜配送至各餐厅，餐厅现场清洗、切配</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">煮</td></tr>
<tr><td>制作工艺
(1 份)</td><td colspan="3">1. 7 份番茄汤底调制：2500g 开水中加入 500g 番茄汤膏，搅拌均匀备用；
2. 取 400g 番茄汤底倒入奶锅中烧开；
3. 下入 120g 娃娃菜、50g 金针菇、50g 木耳、50g 青菜煮 1 分钟；
4. 最后下入 100g 肥牛卷煮 1 分钟出品。</td></tr>
</table>

1.1.3 生调现做

生调现做指原料在央厨或供应商处经过清洗、分切、滚揉等调理工序制成的生品原料，经冷链物流配送，餐厅现场烹饪出品。以下为目前在售生调现做类菜品的追溯信息卡。

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">金汤酸菜鱼</td><td>味型</td><td>酸辣</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>2 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">餐厅现做</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">小叶酸菜、去皮巴沙鱼片、金汤（大豆油、猪油、泡甜小米辣、泡萝卜、南瓜等）、糊辣油、葱</td></tr>
<tr><td rowspan="4">原料信息</td><td>小叶酸菜</td><td colspan="3">红河宏斌食品有限公司
四川民福记食品有限公司</td></tr>
<tr><td>去皮巴沙鱼片</td><td colspan="3">安徽宜康高新农业科技有限公司
欧泰贡（广东）食品有限公司
浙江浔味堂食品股份有限公司</td></tr>
<tr><td>金 汤</td><td colspan="3">成都圣恩生物科技股份有限公司
四川民福记食品有限公司
广东美味源香料股份有限公司</td></tr>
<tr><td>糊辣油</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料加工</td><td>小叶酸菜</td><td colspan="3">供应商腌制、清洗、分切、调味</td></tr>
<tr><td>去皮巴沙鱼片</td><td colspan="3">供应商分切、滚揉、速冻</td></tr>
<tr><td>糊辣油</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房熬制</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">先烫再蒸</td></tr>
<tr><td>制作工艺
（1 份）</td><td colspan="3">1. 底汤调配（10 份）： 1700g 白开水中加入 240g 金汤，搅拌均匀备用；</td></tr>
</table>

		2. 150g 去皮巴沙鱼片下入沸水中氽烫至鱼肉变白，冲凉备用； 3. 餐具中加入 100g 小叶酸菜、烫制鱼片和 180g 底汤，蒸柜上汽后，蒸制 7 分钟； 4. 出品时浇淋 15g 糊辣油并撒 1g 葱花点缀。

<table>
<tr><td rowspan="3">基本信息</td><td rowspan="2">金汤酸菜鱼
(大份)</td><td>味型</td><td>酸辣</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>0.5 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">餐厅现做</td></tr>
<tr><td></td><td>配 料</td><td colspan="3">娃娃菜、粉丝、黑鱼片、金汤（大豆油、猪油、泡甜小米辣、泡萝卜、南瓜等）、小叶酸菜、大豆油、干红椒、干青花椒、蒜、芝麻、葱</td></tr>
<tr><td rowspan="4">原料来源</td><td>娃娃菜</td><td colspan="3">产地：甘肃、云南</td></tr>
<tr><td>黑鱼片</td><td colspan="3">欧泰贡（广东）食品有限公司</td></tr>
<tr><td>金 汤</td><td colspan="3">成都圣恩生物科技股份有限公司
四川民福记食品有限公司
广东美味源香料股份有限公司</td></tr>
<tr><td>小叶酸菜</td><td colspan="3">红河宏斌食品有限公司
四川民福记食品有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="4">原料加工</td><td>娃娃菜</td><td colspan="3">新鲜毛菜配送至各餐厅，餐厅现场清洗、切配</td></tr>
<tr><td>黑鱼片</td><td colspan="3">供应商活鱼宰杀、滚揉、速冻</td></tr>
<tr><td>金 汤</td><td colspan="3">供应商熬煮</td></tr>
<tr><td>小叶酸菜</td><td colspan="3">供应商腌制、清洗、分切、调味</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">烫</td></tr>
<tr><td>制作工艺
(1 份)</td><td colspan="3">1. 底汤调配（5 份）： 2480g 白开水、350g 金汤，搅拌均匀备用；
2. 80g 娃娃菜和泡发好的 85g 粉丝下入沸水中氽烫 10 秒，捞起沥水后倒入装有 80g 小叶酸菜的餐具中，再将 150g 黑鱼片下入沸水中氽烫 30 秒，捞起沥水后平铺在娃娃菜、玉耳上，倒入 500g 底汤；
3. 锅中倒入 20g 大豆油烧至 120℃，关火后下入 5g 干红椒、2g 干青花椒、5g 蒜末爆香 2 秒，倒入黑鱼片上，出品撒 1g 芝麻和 1g 葱花点缀。</td></tr>
</table>

基本信息	**香肠蒸豆米**	味型	咸鲜	
		最佳风味期	1 小时	
	加工等级	餐厅现做		
	配 料	香肠、毛豆米、鸡油、老鸡汤、鸡精、盐		
原料来源	香 肠	老乡鸡中央厨房		
	毛豆米	浙江银河食品有限公司 余姚谷满仓食品有限公司 绍兴绿容食品有限公司		
	老鸡汤	餐厅自制		
	鸡 油	老乡鸡中央厨房		
原料加工	香 肠	老乡鸡中央厨房清洗、灌装、腌制、烘干		
	毛豆米	供应商去壳、杀青、速冻		
	鸡 油	老乡鸡中央厨房腌制		
原料配送	配送方式	冷链运输		
	配送周期	每 24 小时一配	合肥、六安	
		每 48 小时一配	除合肥、六安以外区域	
餐厅 操作工艺	烹饪方式	蒸		
	制作工艺 (1 份)	1. 香肠分切成片； 2. 将 120g 豆米放入餐具底部，撒上 1g 盐、1g 鸡精、13g 鸡油； 3. 将 30g 香肠片平铺在豆米上,并加入 20g 老鸡汤； 4. 待蒸柜上汽后，蒸制 12 分钟。		

基本信息	凤爪蒸豆米	味型	咸鲜
		最佳风味期	1 小时
	加工等级	餐厅现做	
	配 料	鸡爪或鸭爪、毛豆米、鸡油、鸡精、盐、老鸡汤	
原料来源	鸡 爪	老乡鸡中央厨房	
	鸭 爪	青岛六和国际贸易有限公司城阳分公司 上海华英厨选供应链有限公司	
	毛豆米	浙江银河食品有限公司 余姚谷满仓食品有限公司 绍兴绿容食品有限公司	
	老鸡汤	餐厅自制	
	鸡 油	老乡鸡中央厨房	
原料加工	咸鸡爪	老乡鸡中央厨房清洗、腌制、烘干、分切	
	咸鸭爪	老乡鸡中央厨房清洗、腌制、烘干、分切	
	毛豆米	供应商去壳、杀青、速冻	
	老鸡汤	餐厅自制	
	鸡 油	老乡鸡中央厨房炼制	
原料配送	配送方式	冷链运输	
	配送周期	每 24 小时一配	合肥、六安
		每 48 小时一配	除合肥、六安以外区域
餐厅 操作工艺	烹饪方式	蒸	
	制作工艺 (1 份)	1. 将咸鸡爪或咸鸭爪清洗干净，咸鸡爪蒸制 50 分钟或咸鸭爪蒸制 25 分钟； 2. 将 120g 豆米放入餐具，撒上 1g 盐、1g 鸡精、10g 鸡油； 3. 将 40g 蒸制后的爪子平铺在豆米上，并加入 20g 老鸡汤； 4. 蒸柜上汽后，蒸制 12 分钟。	

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">鸡汁辣鱼</td><td>味型</td><td>酱香微辣</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>3 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">餐厅现做</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">草鱼块、鸡汁辣鱼料（鸡油、蚕豆辣酱、干红椒、生姜、火葱、鸡精等）、红椒、老鸡汤</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料来源</td><td>草鱼块</td><td colspan="3">浙江浔味堂食品股份有限公司
湖北莱克食品科技有限公司</td></tr>
<tr><td>鸡汁辣鱼料</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料加工</td><td>草鱼块</td><td colspan="3">供应商活鱼宰杀、分切、去腥</td></tr>
<tr><td>鸡汁辣鱼料</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房切配、搅拌均匀</td></tr>
<tr><td>老鸡汤</td><td colspan="3">餐厅自制</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">蒸</td></tr>
<tr><td>制作工艺
（10 份）</td><td colspan="3">1. 500g 鸡汁辣鱼料中加入 100g 热的老鸡汤，搅拌均匀；
2. 在酱料中放入 1500g 鱼块，翻拌均匀；
3. 将拌好的辣鱼块分装到餐具中，每份点缀 3 块红椒片；
4. 蒸柜上汽后，蒸制 15 分钟出品。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">剁椒鱼头
(白鲢鱼头版)</td><td>味型</td><td>剁椒</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>3 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">餐厅现做</td></tr>
<tr><td>配　料</td><td colspan="3">白鲢鱼头、剁椒鱼头料（蒜子、青椒、鲜红椒、剁椒、生姜、豆瓣酱等）、葱</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料来源</td><td>白鲢鱼头</td><td colspan="3">浙江浔味堂食品股份有限公司
湖北莱克食品科技有限公司
湖北博奥食品股份有限公司</td></tr>
<tr><td>剁椒鱼头料</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料加工</td><td>白鲢鱼头</td><td colspan="3">供应商活鱼宰杀、去腥</td></tr>
<tr><td>剁椒鱼头料</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房切配、搅拌均匀</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">蒸</td></tr>
<tr><td>制作工艺
(1 份)</td><td colspan="3">1.　单份鱼头上均匀平铺 120g 剁椒鱼头料；
2.　蒸柜上汽后，蒸制 10 分钟，出品时撒 1g 葱花点缀。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">剁椒鱼头
(草鱼头版)</td><td>味型</td><td>剁椒</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>3 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">餐厅现做</td></tr>
<tr><td>配料表</td><td colspan="3">草鱼头、剁椒鱼头料（蒜子、青椒、鲜红椒、剁椒、生姜、豆瓣酱等）、葱</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料来源</td><td>草鱼头</td><td colspan="3">浙江浔味堂食品股份有限公司
湖北莱克食品科技有限公司</td></tr>
<tr><td>剁椒鱼头料</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料加工</td><td>草鱼头</td><td colspan="3">供应商活鱼宰杀、去腥</td></tr>
<tr><td>剁椒鱼头料</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房切配、搅拌均匀</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">蒸</td></tr>
<tr><td>制作工艺
（1 份）</td><td colspan="3">1. 单份鱼头上均匀平铺 120g 剁椒鱼头料；
2. 蒸柜上汽后，蒸制 10 分钟，出品时撒 1g 葱花点缀。</td></tr>
</table>

基本信息	小炒黄牛肉 （青蒜段版）	味型	香辣
		最佳风味期	1 小时
	加工等级	餐厅现做	
	配 料	调理牛肉片（牛霖、盐、鸡精、蚝油、老抽等）、小炒黄牛肉汁（蚝油、生抽、盐、老抽等）、大豆油、牛油、蒜子、泡小米辣、玉耳、鲜红小米辣、青蒜	
原料来源	泡小米辣	红河宏斌食品有限公司	
	玉 耳	东宁山友食用菌科技研发有限公司 天和农业集团浙江味了得食品有限公司 吉林省花园食用菌业有限公司	
	牛 霖	北京泓睿国际贸易有限公司 江苏紫荆华美实业有限公司 江苏恒古国际贸易有限公司	
	小炒黄牛肉汁	湖南鹏城远方食品有限公司 成都圣恩生物科技股份有限公司	
	青 蒜	蜀海供应链管理有限公司	
原料加工	玉 耳	餐厅现场浸泡、清洗、切配	
	调理牛肉片	老乡鸡中央厨房分切、调理	
	青 蒜	供应商清洗、切配后配送至餐厅	
原料配送	配送方式	冷链运输	
	配送周期	每 24 小时一配	合肥、六安
		每 48 小时一配	除合肥、六安以外区域
餐厅 操作工艺	烹饪方式	炒	
	制作工艺 （10 份）	1. 锅中下入 180g 大豆油和 60g 牛油烧至 180℃，倒入 150g 蒜子、100g 泡小米辣、100g 鲜红小米辣爆香； 2. 下入 700g 调理牛肉片大火快速炒散至变色； 3. 倒入 180g 小炒黄牛肉汁、400g 泡发好的玉耳和 300g 青蒜翻炒 1 分钟出品。	

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">小炒黄牛肉
（香芹段版）</td><td>味型</td><td>香辣</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>1 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">餐厅现做</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">调理牛肉片（牛霖、盐、鸡精、蚝油、老抽等）、小炒黄牛肉汁（蚝油、生抽、盐、老抽等）、大豆油、牛油、蒜子、泡小米辣、玉耳、鲜红小米辣、香芹</td></tr>
<tr><td rowspan="5">原料来源</td><td>泡小米辣</td><td colspan="3">红河宏斌食品有限公司</td></tr>
<tr><td>玉 耳</td><td colspan="3">东宁山友食用菌科技研发有限公司
天和农业集团浙江味了得食品有限公司
吉林省花园食用菌业有限公司</td></tr>
<tr><td>牛 霖</td><td colspan="3">北京泓睿国际贸易有限公司
江苏紫荆华美实业有限公司
江苏恒古国际贸易有限公司</td></tr>
<tr><td>小炒黄牛肉汁</td><td colspan="3">湖南鹏城远方食品有限公司
成都圣恩生物科技股份有限公司</td></tr>
<tr><td>香 芹</td><td colspan="3">安徽菜多多农产品有限公司
合肥疏美多农业种植有限公司
合肥韵绿农副产品有限公司
安徽旺康农副产品有限公司
蜀海供应链管理有限公司
武汉中团优选食品有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料加工</td><td>玉 耳</td><td colspan="3">餐厅现场浸泡、清洗、切配</td></tr>
<tr><td>调理牛肉片</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房分切、调理、速冻</td></tr>
<tr><td>香芹</td><td colspan="3">供应商清洗、切配后配送至餐厅</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">炒</td></tr>
<tr><td>制作工艺
(10 份)</td><td colspan="3">1. 锅中下入 180g 大豆油和 60g 牛油烧至 180℃，下入 150g 蒜子、100g 泡小米辣、100g 鲜红小米辣爆香；
2. 下入 700g 调理牛肉片大火快速炒散至变色；
3. 下入 180g 小炒黄牛肉汁、400g 泡发好的玉耳和 300g 香芹翻炒 1 分钟出品。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">香芋蒸排骨</td><td>味型</td><td>咸鲜</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>1 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">餐厅现做</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">香芋块（荔浦芋头）、调理排骨（猪肋排、大豆油、鸡蛋清、玉米淀粉、酱油、料酒、白胡椒等）、调味粉（白砂糖、糯米粉、盐等）、熟猪油</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料来源</td><td>香芋块</td><td colspan="3">益阳世林食品有限公司</td></tr>
<tr><td>调理排骨</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房</td></tr>
<tr><td>调味粉</td><td colspan="3">益阳世林食品有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料加工</td><td>香芋块</td><td colspan="3">供应商清洗、分切、速冻</td></tr>
<tr><td>调理排骨</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房清洗、调理</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">蒸</td></tr>
<tr><td>制作工艺
（1 份）</td><td colspan="3">1. 调味水配制（3 份）：将 300g 热水、13g 调味粉和 9g 熟猪油混合均匀；
2. 取 100g 香芋块放入餐具，将 80g 调理排骨均匀平铺在香芋块上；
3. 加入 80g 调味水，直至没过香芋块；
4. 蒸柜上汽后，蒸制 18 分钟出品。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">家常小炒</td><td>味型</td><td>咸鲜</td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>1 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="2">餐厅现做</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="2">芹菜段、大油片丝、木耳、调理肉丝（后座肉、盐、老抽、大豆油等）、胡萝卜丝、家常小炒料（生抽、蒸鱼豉油、白胡椒、蚝油等）、蒜子、大豆油、老抽</td></tr>
<tr><td rowspan="5">原料来源</td><td>胡萝卜丝、芹菜段</td><td colspan="2">安徽菜多多农产品有限公司
合肥疏美多农业种植有限公司
合肥韵绿农副产品有限公司
安徽旺康农副产品有限公司
蜀海供应链管理有限公司</td></tr>
<tr><td>大油片丝</td><td colspan="2">安吉祖名豆制食品有限公司</td></tr>
<tr><td>木 耳</td><td colspan="2">产地：黑龙江</td></tr>
<tr><td>后座肉</td><td colspan="2">河南双汇投资发展股份有限公司
牧原肉食品有限公司
山东千喜鹤食品有限公司
北京二商大红门五肉联食品有限公司</td></tr>
<tr><td>家常小炒料</td><td colspan="2">老乡鸡中央厨房</td></tr>
<tr><td rowspan="5">原料加工</td><td>芹菜段</td><td colspan="2">供应商清洗、切配后配送至各餐厅</td></tr>
<tr><td>木 耳</td><td colspan="2">老乡鸡中央厨房清洗、分切</td></tr>
<tr><td>调理肉丝</td><td colspan="2">老乡鸡中央厨房分切、滚揉</td></tr>
<tr><td>胡萝卜丝</td><td colspan="2">供应商清洗、切配后配送至各餐厅</td></tr>
<tr><td>家常小炒料</td><td colspan="2">老乡鸡中央厨房自制</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="2">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td>合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td>除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="2">炒</td></tr>
<tr><td>制作工艺
(10 份)</td><td colspan="2">1. 锅中下入 180g 大豆油，将 60g 蒜子炒香；
2. 加入 500g 肉丝炒至变色；
3. 加入 300g 木耳丝、300g 胡萝卜丝、70g 调味料、10g 老抽、500g 芹菜段，翻炒至上色；
4. 加入 200g 油片丝，大火爆炒 20 秒出品。</td></tr>
</table>

基本信息	鱼香肉丝盖饭	味型	咸 鲜
		最佳风味期	1 小时
	加工等级	餐厅现做	
	配 料	大豆油、调理肉丝（后座肉、盐、老抽、大豆油等）、清水笋丝（麻笋）、胡萝卜、木耳、鱼香风味酱（蒜、泡黄姜、泡二荆条、豆瓣酱、盐、白砂糖等）、菜苔、豉油汁（大豆油、酱油、白砂糖、洋葱、大葱）、大米、大豆油	
原料来源	后座肉	河南双汇投资发展股份有限公司 牧原肉食品有限公司 山东千喜鹤食品有限公司 北京二商大红门五肉联食品有限公司	
	清水笋丝	福建领峰食品有限公司 漳州明成食品有限公司	
	胡萝卜	安徽菜多多农产品有限公司 合肥疏美多农业种植有限公司 合肥韵绿农副产品有限公司 安徽旺康农副产品有限公司 蜀海供应链管理有限公司	
	木 耳	产地：黑龙江	
	鱼香风味酱	四川新雅轩食品有限公司	
	茶叶蛋	老乡鸡中央厨房	
	菜 苔	绍兴绿容食品有限公司 浙江银河食品有限公司 余姚谷满仓食品有限公司	
	豉油汁	青岛日辰食品股份有限公司 成都圣恩生物科技股份有限公司 四川新雅轩食品有限公司 必斐艾食品有限公司	
	大 米	产地：黑龙江	
原料加工	调理肉丝	老乡鸡中央厨房分切、滚揉	
	清水笋丝	供应商清洗、切丝、预煮、冷却	
	胡萝卜	供应商清洗、切配后配送至各餐厅	

<table>
<tr><td rowspan="5"></td><td rowspan="2">木 耳</td><td colspan="2">老乡鸡中央厨房清洗、泡发、切配后配送至各餐厅</td></tr>
<tr><td colspan="2">干木耳配送至各餐厅，餐厅现场清洗、泡发、切丝</td></tr>
<tr><td>茶叶蛋</td><td colspan="2">老乡鸡中央厨房卤制</td></tr>
<tr><td>菜 苔</td><td colspan="2">供应商挑拣、杀青、速冻</td></tr>
<tr><td>米 饭</td><td colspan="2">餐厅现场清洗、蒸制</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="2">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td>合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td>除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="2">炒</td></tr>
<tr><td>制作工艺
10 份</td><td colspan="2">1. 鱼香肉丝炒制：
① 180g 大豆油烧至 180℃，下入 500g 调理肉丝煸炒至肉丝变色；
② 下入 600g 笋丝、300g 胡萝卜丝、300g 木耳丝翻炒均匀
③ 下入 300g 鱼香风味酱翻炒 2 分钟出品吗，备用。
2. 菜苔烫制：取 70g 菜苔，在沸水中烫 1 分钟，备用；
3. 餐盒中放入 300g 米饭，将 1 份鱼香肉丝、70g 菜苔、半个卤蛋放在米饭，菜苔上淋入 15g 豉油汁，出品。</td></tr>
</table>

基本信息	芹菜香干炒肉丝	味型	咸鲜
		最佳风味期	1 小时
	加工等级	餐厅现做	
	配 料	芹菜、香干、调理肉丝（后座肉、盐、老抽、大豆油等）、红椒、大豆油、盐	
原料来源	芹 菜	安徽菜多多农产品有限公司 合肥疏美多农业种植有限公司 合肥韵绿农副产品有限公司 安徽旺康农副产品有限公司 蜀海供应链管理有限公司	
	香 干	安吉祖名豆制食品有限公司 扬州市龙伟食品有限公司	
	后座肉	河南双汇投资发展股份有限公司 牧原肉食品有限公司 山东千喜鹤食品有限公司 北京二商大红门五肉联食品有限公司	
原料加工	芹 菜	供应商清洗、切配后配送至餐厅	
	香 干	餐厅现场清洗、切配	
	调理肉丝	老乡鸡中央厨房分切、滚揉	
原料配送	配送方式	冷链运输	
	配送周期	每 24 小时一配	合肥、六安
		每 48 小时一配	除合肥、六安以外区域
餐厅操作工艺	烹饪方式	炒	
	制作工艺 (10 份)	1. 下入 150g 大豆油、350g 调理肉丝，炒至肉丝变色； 2. 下入 5g 老抽，炒至肉丝上色； 3. 最后下入 1000g 芹菜、500g 香干、60g 红椒、15g 盐、10g 鸡精，大火爆炒 2 分钟出品。	

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">胡萝卜炒肉片</td><td>味型</td><td>咸鲜</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>1 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">餐厅现做</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">胡萝卜、调理肉片（后座肉、盐、鸡精、老抽、大豆油等）、木耳、大豆油、生抽、盐、鸡精、蒜花</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料来源</td><td>胡萝卜</td><td colspan="3">安徽菜多多农产品有限公司
合肥疏美多农业种植有限公司
合肥韵绿农副产品有限公司
安徽旺康农副产品有限公司
蜀海供应链管理有限公司</td></tr>
<tr><td>后座肉</td><td colspan="3">河南双汇投资发展股份有限公司
牧原肉食品有限公司
山东千喜鹤食品有限公司
北京二商大红门五肉联食品有限公司</td></tr>
<tr><td>木 耳</td><td colspan="3">产地：黑龙江</td></tr>
<tr><td rowspan="4">原料加工</td><td rowspan="2">胡萝卜</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房清洗、切配后配送至餐厅</td></tr>
<tr><td colspan="3">供应商清洗、切配后配送至餐厅</td></tr>
<tr><td>调理肉片</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房分切、滚揉</td></tr>
<tr><td>木 耳</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房泡发后配送至各餐厅，餐厅现场清洗</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">炒</td></tr>
<tr><td>制作工艺
(10 份)</td><td colspan="3">1. 下入 160g 大豆油烧肉，将 400g 肉片炒至变色；
2. 下入 1300g 胡萝卜片和 100g 木耳，加入 60g 生抽、6g 盐、6g 鸡精，大火爆炒至全熟；
3. 最后下入 100g 蒜花，翻炒均匀出品。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">小炒鸡丁</td><td>味型</td><td>藤椒</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>1 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">餐厅现做</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">青线椒、鸡丁（去骨鸡腿肉）、调味料（生抽、蒸鱼豉油、鸡精、白胡椒、蚝油等）、老抽、蒜子、鲜红小米辣、大豆油、藤椒油</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料来源</td><td>青线椒</td><td colspan="3">安徽菜多多农产品有限公司
合肥蔬美多农业种植有限公司
合肥韵绿农副产品有限公司
安徽旺康农副产品有限公司
蜀海供应链管理有限公司</td></tr>
<tr><td>鸡 丁</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房
江苏淮安苏食肉品有限公司
正大卜蜂食品（安徽）有限公司</td></tr>
<tr><td>调味料</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房</td></tr>
<tr><td rowspan="4">原料加工</td><td>青线椒</td><td colspan="3">新鲜毛菜配送至各餐厅，餐厅现场清洗、切配</td></tr>
<tr><td rowspan="2">鸡 丁</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房清洗、分切、调理滚揉、速冻</td></tr>
<tr><td colspan="3">供应商清洗、分切、调理滚揉、速冻</td></tr>
<tr><td>调味料</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房搅拌均匀</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">炒</td></tr>
<tr><td>制作工艺
(10 份)</td><td colspan="3">1. 取 150g 大豆油烧热，加入 1400g 鸡丁煸炒至变色；
2. 下入 60g 蒜子炒香；
3. 下入 70g 调味料、15g 老抽翻炒上色；
4. 加入 270g 线椒、100g 小米辣、20g 藤椒油大火爆炒 1 分钟出品。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">砂锅酸菜鱼</td><td>味型</td><td>酸辣</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>0.5 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">餐厅现做</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">小叶酸菜、金针菇、粉丝、巴沙鱼片、糊辣油（京葱、辣椒、花椒等）、金汤（大豆油、猪油、泡甜小米辣、泡萝卜、南瓜等）</td></tr>
<tr><td rowspan="6">原料来源</td><td>小叶酸菜</td><td colspan="3">四川民福记食品有限公司
红河宏斌食品有限公司</td></tr>
<tr><td>金针菇</td><td colspan="3">安徽菜多多农产品有限公司
合肥韵绿农副产品有限公司
蜀海供应链管理有限公司</td></tr>
<tr><td>粉 丝</td><td colspan="3">南京一来一往电子商务有限公司</td></tr>
<tr><td>巴沙鱼片</td><td colspan="3">欧泰贡（广东）食品有限公司
安徽宜康高新农业科技有限公司
浙江浔味堂食品股份有限公司</td></tr>
<tr><td>糊辣油</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房</td></tr>
<tr><td>金 汤</td><td colspan="3">四川民福记食品有限公司
成都圣恩生物科技股份有限公司
广东美味源香料股份有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="5">原料加工</td><td>小叶酸菜</td><td colspan="3">供应商腌制、清洗、分切、调味</td></tr>
<tr><td>金针菇</td><td colspan="3">新鲜毛菜配送至各餐厅，餐厅现场清洗、切配</td></tr>
<tr><td>巴沙鱼片</td><td colspan="3">供应商分切、滚揉、速冻</td></tr>
<tr><td>金 汤</td><td colspan="3">供应商熬煮</td></tr>
<tr><td>糊辣油</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房熬制</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">砂锅烧制</td></tr>
<tr><td>制作工艺
（1 份）</td><td colspan="3">1. 汤底调制（10 份）：3400g 开水中加入 480g 金汤，搅拌均匀备用；
2. 将 50g 金针菇、50g 湿粉丝、70g 小叶酸菜平铺在砂锅中；
3. 砂锅中加入 350g 调制好的汤底并烧开；
4. 下入 130g 巴沙鱼片，烧开后撇去浮沫，浇上 15g 糊辣油，撒入 1g 葱花出品。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">三色虾仁</td><td>味型</td><td>咸鲜</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>1 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">餐厅现做</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">三色杂菜（玉米、豌豆、胡萝卜）、虾仁、盐、鸡精、香葱、生姜、玉米淀粉、白糖、大豆油</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料来源</td><td>三色杂菜
（玉米、豌豆、胡萝卜）</td><td colspan="3">余姚谷满仓食品有限公司
安徽华园食品有限公司</td></tr>
<tr><td>虾 仁</td><td colspan="3">湛江港洋水产有限公司
湛江国联水产开发有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料加工</td><td>三色杂菜
（玉米、豌豆、胡萝卜）</td><td colspan="3">供应商清洗、切配、速冻</td></tr>
<tr><td>虾 仁</td><td colspan="3">供应商去壳、去虾线、速冻</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">蒸</td></tr>
<tr><td>制作工艺
（1 份）</td><td colspan="3">1. 每 150g 三色杂菜中放入 6g 大豆油、1g 鸡精、1g 盐、1g 白糖，拌匀备用；
2. 将调味后的三色杂菜平铺于餐具底部；
3. 将去腥、上浆后的 6 颗虾仁平铺在杂菜上；
4. 蒸柜上汽后，蒸制 8 分钟出品。</td></tr>
</table>

基本信息	风干牛肉蒸白干	味型	咸香
		最佳风味期	3 小时
	加工等级	餐厅现做	
	配 料	风干牛肉（牛胸肉）、白干、风干牛肉酱料（新一代辣椒、三樱椒辣椒、蚕豆辣酱、火锅底料等）、水	
原料来源	牛胸肉	北京泓睿国际贸易有限公司 江苏恒古国际贸易有限公司 江苏紫荆华美实业有限公司	
	白 干	安吉祖名豆制食品有限公司 扬州市龙伟食品有限公司	
	风干牛肉酱料	老乡鸡中央厨房	
原料加工	风干牛肉	老乡鸡中央厨房清洗、分切、腌制、烘干、切片	
	风干牛肉酱料	老乡鸡中央厨房分切、炒制	
原料配送	配送方式	冷链运输	
	配送周期	每 24 小时一配	合肥、六安
		每 48 小时一配	除合肥、六安以外的区域
餐厅操作工艺	烹饪方式	蒸	
	制作工艺（1 份）	1. 将 60g 风干牛肉和 50g 酱料、10g 水翻拌均匀； 2. 50g 白干平铺于餐具底部； 3. 120g 拌好的牛肉平铺于白干上； 4. 蒸柜上汽后，蒸制 25 分钟出品。	

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">鱼香肉丝</td><td>味型</td><td>鱼香</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>1 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">餐厅现做</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">大豆油、调理肉丝（后座肉、盐、鸡精、老抽、大豆油等）、清水笋丝（麻笋）、胡萝卜、木耳、鱼香风味酱（蒜、泡黄姜、泡二荆条、豆瓣酱、盐、白砂糖等）</td></tr>
<tr><td rowspan="5">原料信息</td><td>后座肉</td><td colspan="3">河南双汇投资发展股份有限公司
牧原肉食品有限公司
山东千喜鹤食品有限公司
北京二商大红门五肉联食品有限公司</td></tr>
<tr><td>清水笋丝</td><td colspan="3">福建领峰食品有限公司
漳州明成食品有限公司</td></tr>
<tr><td>胡萝卜</td><td colspan="3">安徽菜多多农产品有限公司
合肥疏美多农业种植有限公司
合肥韵绿农副产品有限公司
安徽旺康农副产品有限公司
蜀海供应链管理有限公司</td></tr>
<tr><td>木 耳</td><td colspan="3">产地：黑龙江</td></tr>
<tr><td>鱼香风味酱</td><td colspan="3">四川新雅轩食品有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="5">原料加工</td><td>调理肉丝</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房分切、滚揉</td></tr>
<tr><td>清水笋丝</td><td colspan="3">供应商清洗、切丝、预煮、冷却</td></tr>
<tr><td>胡萝卜</td><td colspan="3">供应商清洗、切配后配送至各餐厅</td></tr>
<tr><td rowspan="2">木 耳</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房清洗、泡发、切配后配送至各餐厅</td></tr>
<tr><td colspan="3">干木耳配送至各餐厅，餐厅现场清洗、泡发、切丝</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">炒</td></tr>
<tr><td>制作工艺
(10 份)</td><td colspan="3">1. 180g 大豆油烧至 180℃，下入 500g 调理肉丝煸炒至肉丝变色；
2. 下入 600g 笋丝、300g 胡萝卜丝、300g 木耳丝翻炒均匀
3. 下入 300g 鱼香风味酱翻炒 2 分钟出品。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="2">基本信息</td><td rowspan="2">酱椒蒜香片片鱼</td><td>味型</td><td>酱椒</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>1 小时</td></tr>
<tr><td rowspan="2"></td><td>加工等级</td><td colspan="3">餐厅现做</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">黑鱼片、娃娃菜、玉耳、酱椒蒜香调味酱（泡青椒、蒜子、蚝油、鸡精、老抽等）、豉油汁（大豆油、酱油、白砂糖、洋葱、大葱等）、葱</td></tr>
<tr><td rowspan="5">原料来源</td><td>黑鱼片</td><td colspan="3">欧泰贡（广东）食品有限公司</td></tr>
<tr><td>娃娃菜</td><td colspan="3">产地：甘肃、云南</td></tr>
<tr><td>玉 耳</td><td colspan="3">东宁山友食用菌科技研发有限公司
天和农业集团浙江味了得食品有限公司
吉林省花园食用菌业有限公司</td></tr>
<tr><td>酱椒蒜香调味酱</td><td colspan="3">湖南鹏城远方食品有限公司
湖南汇湘轩生物科技股份有限公司</td></tr>
<tr><td>豉油汁</td><td colspan="3">成都圣恩生物科技股份有限公司
必斐艾食品有限公司
四川新雅轩食品有限公司
青岛日辰食品股份有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料加工</td><td>黑鱼片</td><td colspan="3">供应商活鱼宰杀、滚揉、速冻</td></tr>
<tr><td>娃娃菜</td><td colspan="3">新鲜毛菜配送至各餐厅，餐厅现场清洗、切配</td></tr>
<tr><td>玉 耳</td><td colspan="3">餐厅现场浸泡、清洗、切配</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">蒸</td></tr>
<tr><td>制作工艺
(1 份)</td><td colspan="3">1. 30g 娃娃菜和 30g 玉耳下入沸水中氽烫 15 秒后，冲凉备用；
2. 120g 黑鱼片下入沸水中氽烫 30 秒后，冲凉备用；
3. 餐具中放入烫制后的娃娃菜和玉耳，再加入烫制后的黑鱼片，沿餐具边缘浇淋 10g 豉油汁，再将 50g 酱椒蒜香调味酱平铺在黑鱼片上；
4. 蒸柜上汽后，蒸制 6 分钟，出品撒 1g 葱花点缀。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">蒜蓉粉丝虾</td><td>味型</td><td>蒜蓉</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>1 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">餐厅现做</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">开背虾、粉丝、蒜蓉酱（大豆油、大蒜、生抽、蚝油、白砂糖等）、葱油（大豆油、香葱、洋葱、火葱）、红椒、味极鲜酱油、水、香葱</td></tr>
<tr><td rowspan="4">原料来源</td><td>开背虾</td><td colspan="3">湛江港洋水产有限公司
湛江国联水产开发有限公司</td></tr>
<tr><td>粉 丝</td><td colspan="3">南京一来一往电子商务有限公司</td></tr>
<tr><td>蒜蓉酱</td><td colspan="3">四川新雅轩食品有限公司
聚慧食品科技（重庆）有限公司</td></tr>
<tr><td>葱 油</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料加工</td><td>开背虾</td><td colspan="3">供应商去头、去虾线、速冻</td></tr>
<tr><td>葱 油</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房挑选、清洗、熬制</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">蒸</td></tr>
<tr><td>制作工艺
(1 份)</td><td colspan="3">1. 调味汁配比：400g 味极鲜酱油，250g 纯净水，100g 葱油；
2. 将 7 个开背虾首尾交错摆放在 85g 泡发好的粉丝上；
3. 25g 蒜蓉酱和 2g 红椒丁混匀后平铺于虾肉上,蒸柜上汽后,蒸制 5 分钟；
4. 出品时淋 20g 调味汁，撒 1g 葱花点缀。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="5">基本信息</td><td rowspan="2">宫保鸡丁</td><td>味型</td><td>糊辣荔枝味</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>1 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">餐厅现做</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">鸡丁（去骨鸡腿肉）、胡萝卜、干红椒、大葱、宫保鸡丁调味酱（生姜、蒜、番茄酱、醋等）、花生米、大豆油</td></tr>
<tr><td colspan="4"></td></tr>
<tr><td rowspan="4">原料来源</td><td>鸡 丁</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房
正大卜蜂食品（安徽）有限公司
江苏淮安苏食肉品有限公司</td></tr>
<tr><td>胡萝卜、大葱</td><td colspan="3">安徽菜多多农产品有限公司
合肥疏美多农业种植有限公司
合肥韵绿农副产品有限公司
安徽旺康农副产品有限公司
蜀海供应链管理有限公司</td></tr>
<tr><td>宫保鸡丁调味酱</td><td colspan="3">成都圣恩生物科技股份有限公司</td></tr>
<tr><td>花生米</td><td colspan="3">安徽豆宝食品有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="5">原料加工</td><td rowspan="2">鸡 丁</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房清洗、分切、调理滚揉</td></tr>
<tr><td colspan="3">供应商清洗、分切、调理滚揉</td></tr>
<tr><td>胡萝卜</td><td colspan="3">供应商清洗、切配后配送至各餐厅</td></tr>
<tr><td>大 葱</td><td colspan="3">供应商清洗、切配后配送至各餐厅</td></tr>
<tr><td>花生米</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房挑拣、炸制</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">炒</td></tr>
<tr><td>制作工艺
(10 份)</td><td colspan="3">1. 180g 大豆油烧至 170℃，下入 1050g 鸡丁煸炒变色；
2. 倒入 250g 胡萝卜丁翻炒至表面微软；
3. 下入 20g 干红椒、250g 花生米翻炒均匀；
4. 出锅前下入 250g 大葱、230g 宫保鸡丁调味酱均匀翻炒 40 秒。</td></tr>
</table>

基本信息	奥尔良鸡翅（儿童餐版）	味型	奥尔良风味	
		最佳风味期	1 小时	
	加工等级	餐厅现做		
	配 料	奥尔良鸡翅（翅根、翅中、奥尔良腌料）		
原料来源	翅 根	北票市宏发食品有限公司 蚌埠大成食品有限公司 漯河万中禽业加工有限公司		
	翅 中	百佑佳食品贸易（上海）有限公司 北京泓睿国际贸易有限公司 金百顺食品贸易（上海）有限公司		
	奥尔良腌料	青岛日辰食品股份有限公司		
原料加工	奥尔良鸡翅	老乡鸡中央厨房清洗、滚揉腌制、速冻		
原料配送	配送方式	冷链运输		
	配送周期	每 24 小时一配	合肥、六安	
		每 48 小时一配	除合肥、六安以外区域	
餐厅操作工艺	烹饪方式	蒸制/炸制		
	制作工艺（1 份）	蒸制版：将解冻好的奥尔良鸡翅放入上汽后的蒸柜中，蒸制 20 分钟。 炸制版：将解冻好的奥尔良鸡翅，放入 170℃油中，炸制 8 分钟出品。		

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">卤方干</td><td>味型</td><td>香辣</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>2 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">新鲜现做</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">卤料、卤油（大豆油、花椒、辣椒、生姜等）、方干</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料来源</td><td>方 干</td><td colspan="3">安吉祖名豆制食品有限公司
扬州市龙伟食品有限公司
武汉中百豆制品有限公司</td></tr>
<tr><td>卤料、卤油</td><td colspan="3">成都圣恩生物科技股份有限公司
四川新雅轩食品有限公司
四川家佳百味食品有限公司</td></tr>
<tr><td>原料加工</td><td>方 干</td><td colspan="3">餐厅现卤</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">卤</td></tr>
<tr><td>制作工艺</td><td colspan="3">1. 在不锈钢桶中放入 5000g 水、500g 卤料和 500g 卤油，大火烧开后，捞出料渣；
2. 方干放入卤汤中，大火烧开后转小火卤制 5 分钟，关火焖 10 分钟。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="5">基本信息</td><td rowspan="2">笋子鸡丁盖饭</td><td>味型</td><td>香辣</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>1 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">餐厅现做</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">鸡丁（去骨鸡腿肉）、剁椒酱（剁椒、小米辣、蒜子、盐等）、罗汉笋块、茶叶蛋、菜苔、豉油汁（大豆油、酱油、白砂糖、洋葱、大葱）、盐、鸡精、老抽、蒜花</td></tr>
<tr><td colspan="4"></td></tr>
<tr><td rowspan="8">原料来源</td><td>鸡 丁</td><td colspan="3">江苏淮安苏食肉品有限公司
正大卜蜂食品（安徽）有限公司
老乡鸡中央厨房</td></tr>
<tr><td>剁椒酱</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房</td></tr>
<tr><td>小米辣</td><td colspan="3">四川民福记食品有限公司
红河宏斌食品有限公司</td></tr>
<tr><td>罗汉笋块</td><td colspan="3">泸州野植珍食品有限公司</td></tr>
<tr><td>茶叶蛋</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房</td></tr>
<tr><td>菜 苔</td><td colspan="3">绍兴绿容食品有限公司
浙江银河食品有限公司
余姚谷满仓食品有限公司</td></tr>
<tr><td>豉油汁</td><td colspan="3">成都圣恩生物科技股份有限公司
青岛日辰食品股份有限公司
重庆聚慧食品有限公司
四川新雅轩食品有限公司</td></tr>
<tr><td>大 米</td><td colspan="3">产地：黑龙江</td></tr>
<tr><td rowspan="7">原料加工</td><td rowspan="2">鸡 丁</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房清洗、分切、调理滚揉</td></tr>
<tr><td colspan="3">供应商冷冻清洗、分切、调理滚揉</td></tr>
<tr><td>剁椒酱</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房切配、炒制</td></tr>
<tr><td>罗汉笋块</td><td colspan="3">供应商清洗、切块</td></tr>
<tr><td>茶叶蛋</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房卤制</td></tr>
<tr><td>菜 苔</td><td colspan="3">供应商挑拣、杀青、速冻</td></tr>
<tr><td>米 饭</td><td colspan="3">餐厅现场清洗、蒸制</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">炒</td></tr>
<tr><td>制作工艺
(6 份)</td><td colspan="3">1. 剁椒鸡丁炒制：
①180g 大豆油烧至 180℃、下入 700g 鸡丁炒熟；
②下入 8g 老抽、5g 鸡精、2g 盐，将鸡丁炒制上色；</td></tr>
</table>

		③下入 120g 剁椒酱、300g 焯水罗汉笋块，一起炒香； ④下入 36g 蒜花翻炒均匀，备用； 2. 菜苔烫制：取 70g 菜苔，在沸水中烫 1 分钟，备用； 3. 餐盒中放入 300g 米饭，将 170g 剁椒鸡丁、70g 菜苔、半个卤蛋放在米饭上，菜苔上淋入 15g 豉油汁出品。

1.2 半预制

半预制是在自有中央厨房或供应商处经过初步或部分预制处理，再送到餐厅进行现场烹饪的菜品。半预制可以分为自有中央厨房半预制和外采半预制两类。

1.2.1 央厨半预制

中央厨房半预制是指部分原料在老乡鸡自有中央厨房处漂烫，过油，卤制等工序预制成半成品，经冷链物流，在餐厅现场烹饪出品。以下为目前在售老乡鸡自有中央厨房半预制类菜品的追溯信息卡。

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">香辣鸡杂</td><td>味型</td><td>香辣</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>3 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">半预制</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">鸡肝、鸡肫、鸡杂料（火锅底料、熟猪油、黄酒、蚕豆辣酱、鸡油、干红椒等）、盐、芝麻香油、香葱</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料来源</td><td>鸡肝、鸡肫</td><td colspan="3">蚌埠大成食品有限公司
正大食品（宿迁）有限公司
玖兴农牧（涞源）有限公司</td></tr>
<tr><td>鸡杂料</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料加工</td><td>鸡 肝</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房清洗、分切、漂烫</td></tr>
<tr><td>鸡 肫</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房清洗、分切、漂烫</td></tr>
<tr><td>鸡杂料</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房切配、搅拌均匀</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">烧</td></tr>
<tr><td>制作工艺
(13 份)</td><td colspan="3">1. 将 3200g 水、1500g 鸡杂料、30g 盐倒入锅中，烧开后熬制 20 分钟，捞出料渣备用；
2. 料汁中倒入 1300g 清洗好的鸡肫炖煮 5 分钟；
3. 再加入 1500g 清洗好的鸡肝，继续炖煮 5 分钟；
4. 最后淋入 40g 芝麻香油，加入 40g 葱段。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">梅菜扣肉</td><td>味 型</td><td>咸 鲜</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>3 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">半预制</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">虎皮扣肉（五花肉）、梅干菜、老抽、蚝油、大豆油、白砂糖、鸡精</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料来源</td><td>五花肉</td><td colspan="3">北京泓睿国际贸易有限公司
上海商润食品有限公司
百佑佳食品贸易（上海）有限公司
金百顺食品贸易（上海）有限公司
上海禧宁供应链有限公司
河南双汇投资发展股份有限公司</td></tr>
<tr><td>梅干菜</td><td colspan="3">慈溪市周巷镇东升梅干菜厂
合肥市联泉食品有限公司
余姚市超洁蔬菜加工厂</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料加工</td><td>虎皮扣肉</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房清洗、漂烫、过油、卤制、速冻、分切</td></tr>
<tr><td>梅干菜</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房浸泡、清洗、挑拣、调味</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">蒸</td></tr>
<tr><td>制作工艺
(10 份)</td><td colspan="3">1. 将解冻完全的 900g 虎皮扣肉与 30g 老抽、80g 蚝油、20g 鸡精抓拌均匀；
2. 先在餐具中整齐码入拌匀后的扣肉片；
3. 放上梅菜；
4. 放入上汽后的蒸柜中蒸制 60 分钟。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">梅干菜凤爪翅</td><td>味型</td><td>酱香微辣</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>1 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">半预制</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">炸制梅菜（大豆油、梅干菜）、卤鸡爪翅（大豆油、鸡爪、鸡翅尖、卤料、卤油（大豆油、花椒、辣椒、生姜等）、烧肉汁（老抽、麦芽糖、南乳汁、醪糟、生抽、酱油等））、红椒、香葱</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料来源</td><td>梅干菜</td><td colspan="3">慈溪市周巷镇东升梅干菜厂
合肥市联泉食品有限公司
余姚市超洁蔬菜加工厂</td></tr>
<tr><td>卤鸡爪翅</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房
山东邹平亚太中慧食品有限公司
山东众客食品有限公司
江苏淮安苏食肉品有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料加工</td><td>炸制梅菜</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房浸泡、清洗、挑拣、油炸</td></tr>
<tr><td rowspan="2">卤鸡爪翅</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房分切、漂烫、炸制、卤制</td></tr>
<tr><td colspan="3">供应商分切、漂烫、炸制、卤制</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">烧</td></tr>
<tr><td>制作工艺
(10 份)</td><td colspan="3">1. 锅中放入 700g 水、2100g 卤鸡爪翅，烧制 7 分钟；
2. 关火加入 150g 炸制梅菜，翻拌均匀；
3. 出品时撒入 1g 葱花、1g 红椒丁点缀。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">糖醋排骨</td><td>味 型</td><td>酸 甜</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>1 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">半预制</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">排骨（猪肋排、猪小排、水、冰糖、酿造食醋、黄酒、酱油等）、糖醋汁（水、猪排骨、冰糖、淀粉、胡椒粉等）、陈醋</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料来源</td><td>猪肋排</td><td colspan="3">北京二商大红门五肉联食品有限公司</td></tr>
<tr><td>猪小排</td><td colspan="3">江苏淮安苏食肉品有限公司
浙江浔味堂食品股份有限公司</td></tr>
<tr><td>糖醋汁</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房
江苏淮安苏食肉品有限公司
浙江浔味堂食品股份有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="4">原料加工</td><td rowspan="2">排 骨</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房分切、滚揉、炸制、熬煮</td></tr>
<tr><td colspan="3">供应商分切、滚揉、炸制、熬煮</td></tr>
<tr><td rowspan="2">糖醋汁</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房分切、滚揉、炸制、熬煮、过滤</td></tr>
<tr><td colspan="3">供应商分切、滚揉、炸制、熬煮、过滤</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">烧</td></tr>
<tr><td>制作工艺
(10 份)</td><td colspan="3">1. 1300g 糖醋汁和 1550g 排骨倒入锅中，大火烧开；
2. 烧开后炖煮 6 分钟；
3. 倒入 30g 陈醋，继续炖煮 1 分钟至汤汁浓稠。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">酸菜肥肠煲</td><td>味型</td><td>酸辣</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>0.5 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">半预制</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">肥肠、猪杂（肥肠、猪肚、猪肺等）、泡小米辣、蒜子、泡椒调味料（泡红椒、泡小米辣、泡姜、泡萝卜、白砂糖等）、炒制酸菜、鸡精、白砂糖、老抽、陈醋、藤椒油、蒜花、水、菜籽油</td></tr>
<tr><td rowspan="5">原料来源</td><td>肥 肠</td><td colspan="3">牧原肉食品有限公司</td></tr>
<tr><td>猪 杂</td><td colspan="3">浙江浔味堂食品股份有限公司</td></tr>
<tr><td>泡小米辣</td><td colspan="3">红河宏斌食品有限公司</td></tr>
<tr><td>泡椒调味料</td><td colspan="3">成都圣恩生物科技股份有限公司</td></tr>
<tr><td>炒制酸菜</td><td colspan="3">四川民福记食品有限公司
红河宏斌食品有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料加工</td><td>肥 肠</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房清洗、烧制</td></tr>
<tr><td>猪 杂</td><td colspan="3">供应商生产</td></tr>
<tr><td>炒制酸菜</td><td colspan="3">供应商腌制、清洗、分切、炒制</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">砂锅烧制</td></tr>
<tr><td>制作工艺
5 份</td><td colspan="3">1. 酸菜肥肠半成品烧制（5 份）：
① 150g 菜籽油烧至 160℃；
② 下入 50g 拍蒜、50g 泡小米辣，炒香；
③ 下入 250g 泡椒调味料，炒香；
④ 下入 300g 焯水后的肥肠、250g 焯水后的猪杂，炒香；
⑤ 下入 1200g 水，烧开后，下入 5g 白糖、10g 老抽、10g 陈醋、8g 藤椒油，煮 3 分钟备用。
2. 将 80g 小叶酸菜平铺在砂锅底部，放入 230g 烧制后的肥肠，烧开后煮 1 分钟，撒 10g 蒜花出品。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">胡萝卜牛肉</td><td>味型</td><td>香辣</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>2 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">半预制</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">红烧牛肉（牛霖、水、菜籽油、牛油、豆瓣酱、花椒、干红椒、京葱、盐等）、胡萝卜、葱</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料来源</td><td>牛 霖</td><td colspan="3">北京泓睿国际贸易有限公司
江苏紫荆华美实业有限公司
江苏恒古国际贸易有限公司</td></tr>
<tr><td>胡萝卜</td><td colspan="3">武汉中团优选食品有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料加工</td><td>红烧牛肉</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房分切、烧制</td></tr>
<tr><td>胡萝卜</td><td colspan="3">供应商清洗、切配后配送至各餐厅</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">蒸</td></tr>
<tr><td>制作工艺
(1 份)</td><td colspan="3">1. 餐具中加入 110g 胡萝卜片；
2. 取 55g 红烧牛肉片平铺在胡萝卜上，再加入 70g 红烧牛肉汤汁；
3. 蒸柜上汽后，蒸制 25 分钟，出品时撒 1g 葱花点缀。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">卤鸡腿</td><td>味型</td><td>香辣</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>2 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">半预制</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">卤料、卤油（大豆油、花椒、辣椒、生姜等）、卤鸡腿（琵琶腿）</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料信息</td><td>琵琶腿</td><td colspan="3">蚌埠大成食品有限公司
玖兴农牧（涞源）有限公司
福建圣农发展股份有限公司
大成食品（河北）有限公司
漯河万中禽业加工有限公司
北票市宏发食品有限公司
朝阳宏发食品有限公司
西华双汇禽业有限公司
阜新双汇禽业有限公司
江苏益客食品集团股份有限公司
徐州润客食品有限公司
喀左宏发食品有限公司
正大卜蜂食品（湖北）有限公司
正大食品（宿迁）有限公司</td></tr>
<tr><td>卤料、卤油</td><td colspan="3">成都圣恩生物科技股份有限公司
四川新雅轩食品有限公司
四川家佳百味食品有限公司</td></tr>
<tr><td>原料加工</td><td>卤鸡腿</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房腌制、焯水、卤制、速冻</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">卤</td></tr>
<tr><td>制作工艺</td><td colspan="3">1. 在不锈钢桶中放入 5000g 水、500g 卤料和 500g 卤油，大火烧开后，捞出料渣，备用；
2. 解冻后的卤鸡腿放入卤汤中，大火烧开后转小火卤 5 分钟，关火焖 5 分钟。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">卤鸡爪</td><td>味型</td><td>香辣</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>2 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">半预制</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">卤料、卤油（大豆油、花椒、辣椒、生姜等）、卤鸡爪（鸡爪）</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料来源</td><td>鸡 爪</td><td colspan="3">徐州润客食品有限公司
山东众客食品有限公司
漯河万中禽业加工有限公司
玖兴农牧（涞源）有限公司
福建圣农发展股份有限公司
大成食品（河北）有限公司
蚌埠大成食品有限公司
正大食品（宿迁）有限公司
北票市宏发食品有限公司</td></tr>
<tr><td>卤料、卤油</td><td colspan="3">成都圣恩生物科技股份有限公司
四川新雅轩食品有限公司
四川家佳百味食品有限公司</td></tr>
<tr><td>原料加工</td><td>卤鸡爪</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房腌制、焯水、卤制、速冻</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">卤</td></tr>
<tr><td>制作工艺</td><td colspan="3">1. 在不锈钢桶中放入 5000g 水、500g 卤料和 500g 卤油，大火烧开后，捞出料渣，备用；
2. 解冻后的卤鸡爪放入卤汤中，大火烧开后转小火卤 5 分钟，关火焖 5 分钟。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">卤翅根</td><td>味型</td><td>香辣</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>2 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">半预制</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">卤料、卤油（大豆油、花椒、辣椒、生姜等）、鸡翅根</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料来源</td><td>鸡翅根</td><td colspan="3">大成食品（河北）有限公司
玖兴农牧（涞源）有限公司
北票市宏发食品有限公司
青岛六和国际贸易有限公司城阳分公司
漯河万中禽业加工有限公司
蚌埠大成食品有限公司
福建圣农发展股份有限公司
山东众客食品有限公司
喀左宏发食品有限公司
朝阳宏发食品有限公司
正大食品（宿迁）有限公司</td></tr>
<tr><td>卤料、卤油</td><td colspan="3">成都圣恩生物科技股份有限公司
四川新雅轩食品有限公司
四川家佳百味食品有限公司</td></tr>
<tr><td>原料加工</td><td>鸡翅根</td><td colspan="3">餐厅焯水、卤制</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">卤</td></tr>
<tr><td>制作工艺</td><td colspan="3">1. 解冻后的鸡翅根焯水，捞出备用；
2. 在不锈钢桶中放入 5000g 水、500g 卤料和 500g 卤油，大火烧开后，捞出料渣，备用；
3. 卤汤中下入鸡翅根，大火烧开后转小火卤 20 分钟，关火焖 10 分钟。</td></tr>
</table>

1.2.2 外采半预制

外采半预制是指原料在供应商处进行漂烫（杀青）、过油、卤制、炖烧等工序预制成的半成品，此类原料处理会选择有产业链优势的供应商，最大程度缩短加工时间、提高原料新鲜度，再经冷链物流，在餐厅现场烹饪出品。

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">白切鸡</td><td>味型</td><td>咸鲜</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>1 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">半预制</td></tr>
<tr><td>配　料</td><td colspan="3">岭南黄（熟）、生抽、味极鲜酱油、芝麻香油、白砂糖、葱花</td></tr>
<tr><td>原料来源</td><td>岭南黄（熟）</td><td colspan="3">湖州南浔温氏佳味食品有限公司</td></tr>
<tr><td>原料加工</td><td>岭南黄（熟）</td><td colspan="3">供应商卤煮、冷藏</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">/</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">上海</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">蒸</td></tr>
<tr><td>制作工艺
（1 份）</td><td colspan="3">1. 白切鸡料配制（15 份）：生抽 40g、味极鲜 200g、纯净水 200g、白砂糖 50g、葱花 20g、芝麻香油 10g；
2. 将整鸡分切为宽度 1.5cm、长度 6cm 的块状；
3. 每份白切鸡出品时，淋上 30g 白切鸡料。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">口水鸡</td><td>味型</td><td>香辣</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>1 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">半预制</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">岭南黄（熟）、口水鸡底料、拌菜红油、蒜末、藤椒油、熟白芝麻、葱花</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料来源</td><td>岭南黄（熟）</td><td colspan="3">湖州南浔温氏佳味食品有限公司</td></tr>
<tr><td>口水鸡料</td><td colspan="3">成都圣恩生物科技股份有限公司</td></tr>
<tr><td>拌菜红油</td><td colspan="3">成都圣恩生物科技股份有限公司</td></tr>
<tr><td>原料加工</td><td>岭南黄（熟）</td><td colspan="3">供应商卤煮、冷藏</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">/</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">上海</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">凉拌</td></tr>
<tr><td>制作工艺
（1 份）</td><td colspan="3">1. 口水鸡料配制（5 份）：125g 口水鸡底料、125g 拌菜红油、15g 蒜末、8g 藤椒油、50g 纯净水、20g 熟白芝麻；
2. 整鸡分切为宽度 1.5cm、长度 6cm 的块状；
3. 将切好后的鸡块在蒸柜中蒸制 5 分钟；
4. 鸡块淋上 60g 口水鸡料，并撒上葱花出品。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">葱油菜苔</td><td>味型</td><td>豉香</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>0.5 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">半预制</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">菜苔、豉油汁（大豆油、酱油、白砂糖、洋葱、大葱等）</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料来源</td><td>菜 苔</td><td colspan="3">绍兴绿容食品有限公司
浙江银河食品有限公司
余姚谷满仓食品有限公司</td></tr>
<tr><td>豉油汁</td><td colspan="3">成都圣恩生物科技股份有限公司
青岛日辰食品股份有限公司
重庆聚慧食品有限公司
四川新雅轩食品有限公司</td></tr>
<tr><td>原料加工</td><td>菜 苔</td><td colspan="3">供应商挑拣、杀青、速冻</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">烫</td></tr>
<tr><td>制作工艺
（1 份）</td><td colspan="3">1. 取 140g 菜苔，在沸水中氽烫 30 秒；
2. 将烫好的菜苔放入餐具中，淋上 30g 豉油汁出品。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">清炒西兰花</td><td>味型</td><td>咸鲜</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>1 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">半预制</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">西兰花、大豆油、蒜子、盐、鸡精</td></tr>
<tr><td>原料来源</td><td>西兰花</td><td colspan="3">余姚谷满仓食品有限公司</td></tr>
<tr><td>原料加工</td><td>西兰花</td><td colspan="3">供应商分切、杀青、速冻</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">炒</td></tr>
<tr><td>制作工艺
(9 份)</td><td colspan="3">1. 下入 150g 大豆油、60g 蒜子，炒出香味；
2. 下入 2000g 西兰花、15g 盐、10g 鸡精，大火爆炒 1 分 30 秒出品。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">菠萝咕咾肉</td><td>味型</td><td>酸甜</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>1 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">半预制</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">咕咾肉（鸡肉）、大豆油、菠萝、果味糖醋酱（生姜、蒜、番茄酱、白砂糖、食醋等）</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料来源</td><td>咕咾肉（鸡肉）</td><td colspan="3">正大卜蜂食品（安徽）有限公司</td></tr>
<tr><td>菠 萝</td><td colspan="3">余姚谷满仓食品有限公司</td></tr>
<tr><td>果味糖醋酱</td><td colspan="3">四川新雅轩食品有限公司
成都圣恩生物科技股份有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料加工</td><td>咕咾肉（鸡肉）</td><td colspan="3">供应商分切、调理、拍粉、炸制、速冻</td></tr>
<tr><td>菠 萝</td><td colspan="3">供应商清洗、分切、速冻</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">炒</td></tr>
<tr><td>制作工艺
(9 份)</td><td colspan="3">1. 1200g 咕咾肉放入 170℃油中，炸至表面微黄，出锅备用；
2. 炒锅中下入 80g 大豆油，将 500g 果味糖醋酱烧沸，下入 600g 菠萝块炒至菠萝中心完全受热；
3. 下入炸好的咕咾肉，炒至咕咾肉均匀裹上果味糖醋酱。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">红烧茄子</td><td>味型</td><td>咸鲜微辣</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>1 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">半预制</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">茄子、熟猪油、鸡油、蒜子、剁椒、油焖茄子料（味极鲜酱油、蒸鱼豉油、白砂糖等）</td></tr>
<tr><td rowspan="4">原料来源</td><td>茄 子</td><td colspan="3">陕西菜字头食品科技有限公司
安徽夏星食品有限公司
必斐艾食品有限公司</td></tr>
<tr><td>熟猪油</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房</td></tr>
<tr><td>鸡油</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房</td></tr>
<tr><td>油焖茄子料</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料加工</td><td>茄 子</td><td colspan="3">供应商分切、裹粉、炸制、速冻</td></tr>
<tr><td>熟猪油</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房炼制</td></tr>
<tr><td>鸡 油</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房自制</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">炒</td></tr>
<tr><td>制作工艺
(8 份)</td><td colspan="3">1. 下入 30g 大豆油、30g 鸡油、100g 蒜子、30g 剁椒，炒出香味；
2. 下入 600g 水、油焖茄子料 1 袋、1400g 茄子，炖烧入味出品。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">砂锅牛杂煲</td><td>味型</td><td>咸香</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>0.5 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">半预制</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">牛杂、白萝卜、蒜花</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料来源</td><td>牛杂</td><td colspan="3">浙江浔味堂食品股份有限公司</td></tr>
<tr><td>白萝卜</td><td colspan="3">安徽菜多多农产品有限公司
合肥疏美多农业种植有限公司
合肥韵绿农副产品有限公司
安徽旺康农副产品有限公司
蜀海供应链管理有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料加工</td><td>牛杂</td><td colspan="3">浙江浔味堂食品股份有限公司</td></tr>
<tr><td>白萝卜</td><td colspan="3">新鲜毛菜配送至各餐厅，餐厅现场清洗、切配</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">砂锅烧制</td></tr>
<tr><td>制作工艺</td><td colspan="3">将 100g 白萝卜片平铺在砂锅底部,放入加热后的 210g 牛杂、100g 汤汁，烧开后煮 1 分钟，撒上 10g 蒜花出品。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">冒烤鸭</td><td>味型</td><td>香辣</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>0.5 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">半预制</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">烤鸭、冒菜红油（大豆油、辣椒、芝麻、郫县豆瓣等）、冒烤鸭底料（辣椒、蚕豆仁、盐、大豆油等）、蒜、香菜、绿豆芽、千张丝、白芝麻、葱</td></tr>
<tr><td rowspan="5">原料来源</td><td>烤 鸭</td><td colspan="3">四川新雅轩食品有限公司</td></tr>
<tr><td>冒烤鸭底料</td><td colspan="3">四川新雅轩食品有限公司</td></tr>
<tr><td>冒菜红油</td><td colspan="3">四川新雅轩食品有限公司</td></tr>
<tr><td>绿豆芽</td><td colspan="3">安吉祖名豆制食品有限公司</td></tr>
<tr><td>千张丝</td><td colspan="3">安吉祖名豆制食品有限公司
扬州市龙伟食品有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="5">原料加工</td><td>烤 鸭</td><td colspan="3">供应商宰杀、清洗、调理、烤制</td></tr>
<tr><td>冒烤鸭底料</td><td colspan="3">供应商生产</td></tr>
<tr><td>冒菜红油</td><td colspan="3">供应商生产</td></tr>
<tr><td>绿豆芽</td><td colspan="3">新鲜毛菜配送至各餐厅，餐厅现场清洗</td></tr>
<tr><td>千张丝</td><td colspan="3">供应商生产</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">煮</td></tr>
<tr><td>制作工艺
(1 份)</td><td colspan="3">1. 底汤调配： 500g 冒烤鸭底料、2500g 白开水，搅拌融化后，熬煮 3 分钟备用；
2. 取 50g 绿豆芽、50g 千张丝下入沸水中氽烫 2 分钟，沥水后倒入餐具中，再加入 20g 蒜末和 30g 冒菜红油；
3. 锅中倒入 300g 底汤、300g 烤鸭块，煮 4 分钟后，倒在绿豆芽和千张丝上，出品撒 3g 白芝麻、2g 葱花和 2g 香菜点缀。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">砂锅盐焗鸡</td><td>味型</td><td>咸香</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>0.5 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">半预制</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">盐焗鸡、洋葱、大豆油、姜丝</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料来源</td><td>盐焗鸡</td><td colspan="3">湖州南浔温氏佳味食品有限公司</td></tr>
<tr><td>洋 葱</td><td colspan="3">安徽菜多多农产品有限公司
合肥疏美多农业种植有限公司
合肥韵绿农副产品有限公司
安徽旺康农副产品有限公司
蜀海供应链管理有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料加工</td><td>盐焗鸡</td><td colspan="3">供应商生产</td></tr>
<tr><td>洋 葱</td><td colspan="3">新鲜毛菜配送至各餐厅，餐厅现场清洗、切配</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">砂锅烧制</td></tr>
<tr><td>制作工艺</td><td colspan="3">1. 10 份姜油炒制：100g 大豆油烧至 180℃，下入 30g 姜末，炒香备用；
2. 将 20g 洋葱丝平铺在砂锅底部，放入 150g 切好的盐焗鸡，淋入 25g 姜油，烧开后出品。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">柠檬凤爪</td><td>味型</td><td>酸辣</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>2 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">半预制</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">柠檬拆骨鸡爪（鸡爪、白砂糖、小米辣、辣油、酱油、香醋、柠檬等）、莴笋</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料来源</td><td>柠檬拆骨鸡爪</td><td colspan="3">上海杨景亿康食品有限公司</td></tr>
<tr><td>莴 笋</td><td colspan="3">安徽菜多多农产品有限公司
合肥疏美多农业种植有限公司
合肥韵绿农副产品有限公司
安徽旺康农副产品有限公司
蜀海供应链管理有限公司
武汉中团优选食品有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料加工</td><td>柠檬拆骨鸡爪</td><td colspan="3">供应商清洗、预煮、拆骨、煮制、调味、速冻</td></tr>
<tr><td>莴 笋</td><td colspan="3">供应商清洗、切配后配送至餐厅</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">凉拌</td></tr>
<tr><td>制作工艺
(11 份)</td><td colspan="3">1. 将 400g 莴笋条，加入 4g 盐、4g 白砂糖拌匀，腌制 1 小时后纯净水冲洗，沥干水分备用；
2. 将 1 包柠檬拆骨鸡爪与腌制后的莴笋条拌匀出品。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">菠萝咕咾肉时蔬饭</td><td>味型</td><td>酸甜</td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>1 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="2">半预制</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="2">咕咾肉（鸡肉）、果味糖醋酱（生姜、蒜、番茄酱、白砂糖、食醋等）、菠萝、米饭、鸡蛋液、老抽、盐、西兰花、南瓜、玉米、大豆油</td></tr>
<tr><td rowspan="6">原料来源</td><td>咕咾肉</td><td colspan="2">正大卜蜂食品（安徽）有限公司</td></tr>
<tr><td>菠 萝</td><td colspan="2">余姚谷满仓食品有限公司</td></tr>
<tr><td>大 米</td><td colspan="2">产地：黑龙江</td></tr>
<tr><td>鸡 蛋</td><td colspan="2">寿县老乡鸡家禽养殖场有限公司
利辛老乡鸡养殖有限公司</td></tr>
<tr><td>西兰花</td><td colspan="2">余姚谷满仓食品有限公司</td></tr>
<tr><td>南瓜、玉米</td><td colspan="2">安徽菜多多农产品有限公司
合肥疏美多农业种植有限公司
合肥韵绿农副产品有限公司
安徽旺康农副产品有限公司
蜀海供应链管理有限公司
武汉中团优选食品有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="7">原料加工</td><td>咕咾肉</td><td colspan="2">供应商分切、调理、拍粉、预炸、速冻</td></tr>
<tr><td>菠萝块</td><td colspan="2">供应商清洗、分切、速冻</td></tr>
<tr><td>米 饭</td><td colspan="2">餐厅清洗、煮饭</td></tr>
<tr><td>鸡蛋液</td><td colspan="2">餐厅现场打蛋</td></tr>
<tr><td>西兰花</td><td colspan="2">供应商挑选、清洗、漂烫、分切后包装</td></tr>
<tr><td>南 瓜</td><td colspan="2">餐厅清洗、分切</td></tr>
<tr><td>玉 米</td><td colspan="2">餐厅清洗、分切</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="2">冷链运输</td></tr>
<tr><td>配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td>合肥、六安</td></tr>
</table>

		每48小时一配	除合肥、六安以外区域
餐厅操作工艺	烹饪方式	炒	
	制作工艺 (1份)	1. 炒饭： 下入80g大豆油，将150g鸡蛋液炒成鸡蛋片状；再倒入1000g冷藏米饭，翻炒3分钟至米饭呈松散状态，最后下入10g老抽、3g盐继续翻炒1分钟。 2. 组合： 取2颗烫制完的西兰花（30g）、1块熟玉米（40-45g）、1块熟南瓜（25-30g），120g炒饭倒入爱心模具倒扣于餐具上，一起摆盘出品。	

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">贵州风味辣子鸡</td><td>味型</td><td>香辣</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>1 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">半预制</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">炸制鸡块、辣子鸡酱料（子弹头辣椒、花溪辣椒、遵义辣椒、小米辣、灯笼椒、菜籽油、鸡油、风味鸡油辣椒、郫县豆瓣、猪油、豆豉等）、蒜子、菜籽油</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料来源</td><td>炸制鸡块</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房
福建圣农食品有限公司
山东众客食品有限公司
江苏淮安苏食肉品有限公司
山东邹平亚太中慧食品有限公司</td></tr>
<tr><td>辣子鸡酱料</td><td colspan="3">四川新雅轩食品有限公司
聚慧食品科技（重庆）有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料加工</td><td rowspan="2">炸制鸡块</td><td colspan="3">供应商分切、腌制、滚揉、炸制、速冻</td></tr>
<tr><td colspan="3">老乡鸡中央厨房分切、腌制、滚揉、炸制、速冻</td></tr>
<tr><td>辣子鸡酱料</td><td colspan="3">供应商将辣椒熬煮、打碎、冷却</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">炒</td></tr>
<tr><td>制作工艺
(10 份)</td><td colspan="3">1. 300g 菜籽油烧至 180℃；
2. 下入 800g 辣子鸡酱料和 150g 蒜子，炒至酱料沸腾；
3. 加入 1700g 炸制鸡块，翻炒 4 分钟。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">浇汁西兰花</td><td>味型</td><td>豉香</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>0.5 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">半预制</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">西兰花、豉油汁（大豆油、酱油、白砂糖、洋葱、大葱等）</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料来源</td><td>西兰花</td><td colspan="3">余姚谷满仓食品有限公司</td></tr>
<tr><td>豉油汁</td><td colspan="3">成都圣恩生物科技股份有限公司
青岛日辰食品股份有限公司
重庆聚慧食品有限公司
四川新雅轩食品有限公司</td></tr>
<tr><td>原料加工</td><td>西兰花</td><td colspan="3">供应商挑拣、杀青、速冻</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">烫</td></tr>
<tr><td>制作工艺
(1 份)</td><td colspan="3">1. 取 170g 西兰花，在沸水中氽烫 60 秒；
2. 将烫好的西兰花放入餐具中，淋上 30g 豉油汁出品。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">蚕豆炒鸡蛋</td><td>味型</td><td>咸鲜</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>1 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">半预制</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">蚕豆、鸡蛋、大豆油、红椒、盐、鸡精</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料来源</td><td>蚕 豆</td><td colspan="3">江苏海大食品有限公司</td></tr>
<tr><td>鸡 蛋</td><td colspan="3">寿县老乡鸡家禽养殖有限公司
利辛老乡鸡养殖有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料加工</td><td>蚕 豆</td><td colspan="3">供应商去皮、挑拣、杀青、速冻</td></tr>
<tr><td>鸡 蛋</td><td colspan="3">餐厅现场打蛋、调味</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">炒</td></tr>
<tr><td>制作工艺
(10 份)</td><td colspan="3">1. 下入 600g 鸡蛋液、200g 大豆油，炒成鸡蛋片，出锅备用；
2. 下入 50g 大豆油、900g 蚕豆、100g 红椒、13g 盐、6g 鸡精，大火爆炒 1 分钟；
3. 最后下入鸡蛋片，翻炒均匀出品。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">香椿炒鸡蛋</td><td>味型</td><td>咸鲜</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>1 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">半预制</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">鸡蛋、香椿、大豆油、红椒、盐、鸡精</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料来源</td><td>鸡 蛋</td><td colspan="3">寿县老乡鸡家禽养殖有限公司
利辛老乡鸡养殖有限公司</td></tr>
<tr><td>香 椿</td><td colspan="3">云南鸿贵食品有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料加工</td><td>鸡 蛋</td><td colspan="3">餐厅现场打蛋、调味</td></tr>
<tr><td>香 椿</td><td colspan="3">供应商挑拣、焯水、分切、速冻</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">炒</td></tr>
<tr><td>制作工艺
(10 份)</td><td colspan="3">1. 下入 250g 大豆油，将 1500g 鸡蛋液炒成鸡蛋片状；
2. 下入 300g 香椿、60g 红椒、10g 盐、6g 鸡精，大火爆炒 80 秒出品。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">酱香小河虾</td><td>味 型</td><td>酱香微辣</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>2 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">半预制</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">河虾、香干、河虾酱料（干辣椒、黄酒、蚕豆辣酱、火葱、鸡油等）</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料来源</td><td>河 虾</td><td colspan="3">益阳世林食品有限公司</td></tr>
<tr><td>香 干</td><td colspan="3">安吉祖名豆制食品有限公司
扬州市龙伟食品有限公司</td></tr>
<tr><td>河虾酱料</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料加工</td><td>河 虾</td><td colspan="3">供应商清洗、过油、速冻</td></tr>
<tr><td>香干</td><td colspan="3">供应商配送至各餐厅，餐厅现场切配</td></tr>
<tr><td>河虾酱料</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房切配、搅拌均匀</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">蒸</td></tr>
<tr><td>制作工艺
（1 份）</td><td colspan="3">1. 将 50g 河虾和 60g 酱料拌匀备用；
2. 在餐具中放入 80g 香干丁；
3. 将 110g 拌匀的河虾平铺在香干丁上；
4. 蒸柜上汽后，蒸制 12 分钟出品。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">红烧鱼块</td><td>味型</td><td>香辣</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>1 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">半预制</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">炸制鱼块、红烧鱼块料（菜籽油、猪油、蒜子、生姜、干豆豉等）、鸡油、盐、葱</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料信息</td><td>炸制鱼块</td><td colspan="3">益阳世林食品有限公司
浙江浔味堂食品股份有限公司</td></tr>
<tr><td>红烧鱼块料</td><td colspan="3">四川新雅轩食品有限公司
湖南鹏城远方食品有限公司</td></tr>
<tr><td>鸡 油</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料加工</td><td>炸制鱼块</td><td colspan="3">供应商活鱼宰杀、分切、去腥、炸制</td></tr>
<tr><td>鸡 油</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房自制</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">炖烧</td></tr>
<tr><td>制作工艺
(10 份)</td><td colspan="3">1. 锅中下入 1300g 水、50g 鸡油、10g 盐、700g 红烧鱼块料，大火烧开；
2. 下入 800g 炸制鱼块炖烧 7 分钟，出品撒 1g 葱花点缀。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">小炒河虾</td><td>味型</td><td>咸鲜微辣</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>1 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">半预制</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">大豆油、鸡蛋、蒜子、鲜红小米辣、青椒、盐、河虾、小炒河虾料（生抽、蒸鱼豉油、鸡精、白胡椒、蚝油等）</td></tr>
<tr><td rowspan="4">原料来源</td><td>鸡 蛋</td><td colspan="3">寿县老乡鸡家禽养殖有限公司
利辛老乡鸡养殖有限公司</td></tr>
<tr><td>河 虾</td><td colspan="3">益阳世林食品有限公司</td></tr>
<tr><td>青 椒</td><td colspan="3">安徽菜多多农产品有限公司
合肥疏美多农业种植有限公司
合肥韵绿农副产品有限公司
安徽旺康农副产品有限公司
蜀海供应链管理有限公司
武汉中团优选食品有限公司</td></tr>
<tr><td>小炒河虾料</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房</td></tr>
<tr><td rowspan="4">原料加工</td><td>鸡 蛋</td><td colspan="3">餐厅现场打蛋</td></tr>
<tr><td>河 虾</td><td colspan="3">供应商清洗、过油、速冻</td></tr>
<tr><td>青 椒</td><td colspan="3">供应商清洗、切配后配送至各餐厅</td></tr>
<tr><td>小炒河虾料</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房搅拌均匀</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">炒</td></tr>
<tr><td>制作工艺
(10 份)</td><td colspan="3">1. 锅中倒入 120g 大豆油烧至 160℃，将 500g 蛋液炒制成鸡蛋丁状，盛出锅备用；
2. 再次倒入 120g 大豆油，加入 100g 蒜子、50g 鲜红小米辣；
3. 爆香后加入 800g 青椒丁煸炒 30 秒，撒入 14g 盐翻炒；
4. 加入 500g 河虾、70g 小炒河虾料、鸡蛋丁均匀翻炒 1 分钟出品。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">土豆牛腩</td><td>味型</td><td>咸鲜微辣</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>1 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">半预制</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">牛腩汤料包（牛腩、水、香葱、螺丝椒、菜籽油、剁椒酱、盐等）、土豆、胡萝卜、葱</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料来源</td><td>牛腩汤料包</td><td colspan="3">浙江浔味堂食品股份有限公司</td></tr>
<tr><td>土豆、胡萝卜</td><td colspan="3">安徽菜多多农产品有限公司
合肥疏美多农业种植有限公司
合肥韵绿农副产品有限公司
安徽旺康农副产品有限公司
蜀海供应链管理有限公司
武汉中团优选食品有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料加工</td><td>牛腩汤料包</td><td colspan="3">供应商分切、焯水、投料（牛腩、水、调料）、烧制、冷却、速冻</td></tr>
<tr><td>土 豆</td><td colspan="3">供应商清洗、去皮、分切后配送至各餐厅</td></tr>
<tr><td>胡萝卜</td><td colspan="3">供应商清洗、去皮、分切后配送至各餐厅</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">炖烧</td></tr>
<tr><td>制作工艺
(10 份)</td><td colspan="3">1. 锅中下入 2130g 牛腩汤料、750g 土豆、300g 胡萝卜；
2. 混合炖烧 10 分钟，期间不断翻拌防止糊锅，出品时撒 1g 葱花点缀。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">外婆菜炒鸡蛋</td><td>味型</td><td>咸鲜微辣</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>1 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">半预制</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">外婆菜、鸡蛋、青豌豆、大豆油、鲜红小米辣、生抽、鸡精</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料来源</td><td>外婆菜</td><td colspan="3">湖南湘典食品有限公司
湖南巧佳宴食品有限公司</td></tr>
<tr><td>鸡 蛋</td><td colspan="3">寿县老乡鸡家禽养殖有限公司
利辛老乡鸡养殖有限公司</td></tr>
<tr><td>青豌豆</td><td colspan="3">余姚谷满仓食品有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料加工</td><td>外婆菜</td><td colspan="3">供应商浸泡、清洗、分切、炒制</td></tr>
<tr><td>鸡 蛋</td><td colspan="3">餐厅现场打蛋、调味</td></tr>
<tr><td>青豌豆</td><td colspan="3">供应商去壳、挑拣、杀青、速冻</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">炒</td></tr>
<tr><td>制作工艺
(13 份)</td><td colspan="3">1. 下入 250g 大豆油烧热，将 800g 鸡蛋液炒成鸡蛋片状，盛出备用；
2. 下入 20g 大豆油、20g 鲜红小米辣、200g 青豌豆，炒出香味；
3. 下入 1000g 外婆菜、加 25g 鸡精、40g 生抽，大火爆炒 2 分钟；
4. 加入鸡蛋片，翻炒均匀出品。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">烤肠</td><td>味型</td><td>咸鲜</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>0.5 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">半预制</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">烤肠（猪肉）</td></tr>
<tr><td>原料来源</td><td>烤肠（猪肉）</td><td colspan="3">福建御味香冷冻食品有限公司
北京二商肉类食品集团有限公司</td></tr>
<tr><td>原料加工</td><td>烤 肠</td><td colspan="3">供应商猪肉搅碎、调理、灌肠</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">烤</td></tr>
<tr><td>制作工艺
(1 份)</td><td colspan="3">解冻后的烤肠放入 120℃烤肠机中烤 20 分钟；</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">卤大排</td><td>味型</td><td>香辣</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>2 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">半预制</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">卤料（盐、猪油、白砂糖等）、卤油（花椒、辣椒、生姜、小等）、油炸大排</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料来源</td><td>油炸大排</td><td colspan="3">江苏淮安苏食肉品有限公司</td></tr>
<tr><td>卤料、卤油</td><td colspan="3">成都圣恩生物科技股份有限公司
四川新雅轩食品有限公司
四川家佳百味食品有限公司</td></tr>
<tr><td>原料加工</td><td>油炸大排</td><td colspan="3">供应商分切、调味、过油</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">卤</td></tr>
<tr><td>制作工艺
(1 份)</td><td colspan="3">1. 在不锈钢桶中放入 5000g 水、500g 卤料和 500g 卤油，大火烧开后，捞出料渣；
2. 解冻后的大排放入卤汤中，大火烧开后转小火卤制 10 分钟，关火焖 5 分钟。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="8">基本信息</td><td rowspan="2">嗨嗨桶
(红油串串)</td><td>味型</td><td>香辣</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>1 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">半预制</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">钵钵鸡红油（藤椒油、辣椒油、辣椒等）、钵钵鸡汤料、白芝麻、钵钵鸡串串（鸡翅尖、牛肉、鸡肉、腊肠、豆干、海带、杏鲍菇、千张、木耳、豆皮）</td></tr>
<tr><td>钵钵鸡串串</td><td colspan="3">杭州喜牛哥食品科技有限公司</td></tr>
<tr><td>钵钵鸡红油</td><td colspan="3">成都圣恩生物科技股份有限公司</td></tr>
<tr><td>钵钵鸡汤料</td><td colspan="3">成都圣恩生物科技股份有限公司</td></tr>
<tr><td>原料加工</td><td>钵钵鸡串串</td><td colspan="3">供应商分切、调理、穿签、速冻</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">卤</td></tr>
<tr><td>制作工艺
(10 份)</td><td colspan="3">1. 钵钵鸡汤底：锅中加入 2000g 水，放入 320g 钵钵鸡汤底料、450g 钵钵鸡红油、60g 白芝麻，搅拌均匀，备用；
2. 将解冻好的 10 串钵钵鸡串串，焯水 1 分 30 秒；
3. 将串串浸泡在钵钵鸡汤底中，小火烧开后焖 5 分钟。</td></tr>
</table>

1.3 复热预制

复热预制是指原料在老乡鸡自有中央厨房处烧制成熟品，后经冷链物流送达餐厅，最终由餐厅进行复热出品。

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">笋子烧肉</td><td>味型</td><td>咸鲜</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>2 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">复热预制</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">五花肉 、笋干、葱、大豆油、猪油、盐、烧肉汁（老抽、麦芽糖、南乳、醪糟、生抽、酱油等）</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料来源</td><td>五花肉</td><td colspan="3">北京泓睿国际贸易有限公司
上海商润食品有限公司
百佑佳食品贸易（上海）有限公司
金百顺食品贸易（上海）有限公司
上海禧宁供应链有限公司
河南双汇投资发展股份有限公司</td></tr>
<tr><td>笋 干</td><td colspan="3">福建领峰食品有限公司
漳州明成食品有限公司</td></tr>
<tr><td>烧肉汁</td><td colspan="3">成都圣恩生物科技股份有限公司
湖南鹏城远方食品有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料加工</td><td>笋 干</td><td colspan="3">供应商预煮、烘干、泡发、挑选、分切</td></tr>
<tr><td>五花肉</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房分切、焯水、过油、烧制（含笋干）</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">炒</td></tr>
<tr><td>制作工艺
(10 份)</td><td colspan="3">锅中下入 2600g 笋干和五花肉，烧制 5 分钟，出品撒 1g 葱花点缀。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">秘汁卤肉饭</td><td>味型</td><td>咸鲜</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>1 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">复热预制</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">卤肉（五花肉、后座肉、香菇、红葱酥等）、茶叶蛋、菜苔、豉油汁（大豆油、酱油、白砂糖、洋葱、大葱等）、大米</td></tr>
<tr><td rowspan="5">原料来源</td><td>卤 肉</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房</td></tr>
<tr><td>茶叶蛋</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房</td></tr>
<tr><td>菜 苔</td><td colspan="3">绍兴绿容食品有限公司
浙江银河食品有限公司
余姚谷满仓食品有限公司</td></tr>
<tr><td>豉油汁</td><td colspan="3">青岛日辰食品股份有限公司
成都圣恩生物科技股份有限公司
四川新雅轩食品有限公司
必斐艾食品有限公司</td></tr>
<tr><td>大米</td><td colspan="3">产地：黑龙江</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料加工</td><td>卤 肉</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房分切、卤制</td></tr>
<tr><td>茶叶蛋</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房卤制</td></tr>
<tr><td>菜 苔</td><td colspan="3">供应商挑拣、杀青、速冻</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">蒸</td></tr>
<tr><td>制作工艺</td><td colspan="3">卤肉复热：蒸柜中蒸 10 分钟，盖在饭上出品。</td></tr>
</table>

2 炸品类

炸品是指餐厅现场炸制的产品，主要有炸鸡腿、炸鸡排等。

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">炸鸡腿</td><td>味型</td><td>藤椒</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>0.5 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">/</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">香脆鸡腿（琵琶腿）、起酥油</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料来源</td><td>香脆鸡腿（琵琶腿）</td><td colspan="3">福建圣农食品有限公司
太阳谷食品（滁州）有限公司</td></tr>
<tr><td>起酥油</td><td colspan="3">中粮东海粮油工业（张家港）有限公司
嘉吉粮油（南通）有限公司</td></tr>
<tr><td>原料加工</td><td>香脆鸡腿（琵琶腿）</td><td colspan="3">供应商滚揉、上浆、裹粉、预炸、速冻</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">炸</td></tr>
<tr><td>制作工艺（1 份）</td><td colspan="3">解冻后的鸡腿放入 170℃油中，炸制 7 分钟。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">嗨嗨桶
(炸物桶)</td><td>味型</td><td>/</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>0.5 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">/</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">香脆鸡腿（琵琶腿）、薯饼（土豆）、鸡米花、鸡肉洋葱圈、鸡翅尖、起酥油</td></tr>
<tr><td rowspan="6">原料来源</td><td>香脆鸡腿
(琵琶腿)</td><td colspan="3">福建圣农食品有限公司
太阳谷食品（滁州）有限公司</td></tr>
<tr><td>薯饼（土豆)</td><td colspan="3">合肥菲诺贸易有限公司</td></tr>
<tr><td>鸡米花</td><td colspan="3">正大卜蜂食品（安徽）有限公司</td></tr>
<tr><td>鸡肉洋葱圈</td><td colspan="3">福建圣农食品有限公司</td></tr>
<tr><td>鸡翅尖</td><td colspan="3">福建圣农食品有限公司</td></tr>
<tr><td>起酥油</td><td colspan="3">中粮东海粮油工业（张家港）有限公司
嘉吉粮油（南通）有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="5">原料加工</td><td>香脆鸡腿
(琵琶腿)</td><td colspan="3">供应商滚揉、上浆、裹粉、预炸、速冻</td></tr>
<tr><td>薯饼（土豆)</td><td colspan="3">供应商分切、调理、成型、预炸、速冻</td></tr>
<tr><td>鸡米花</td><td colspan="3">供应商分切、调理、拍粉、炸制、速冻</td></tr>
<tr><td>鸡肉洋葱圈</td><td colspan="3">供应商分切、调理、成型、预炸、速冻</td></tr>
<tr><td>鸡翅尖</td><td colspan="3">供应商调理、滚揉、速冻</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">炸</td></tr>
<tr><td>制作工艺</td><td colspan="3">1. 油炸炉升温至 170℃；
2. 炸制时间：香脆鸡腿炸制 7 分钟，鸡肉洋葱圈、鸡翅尖、薯饼、鸡米花均炸制 3 分钟；
3. 出品组合：1 个鸡腿、2 个洋葱圈、2 个鸡翅尖、1 个薯饼、3 个鸡米花。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">手枪大鸡腿</td><td>味型</td><td>奥尔良</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>0.5 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">/</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">大鸡腿、起酥油</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料来源</td><td>大鸡腿</td><td colspan="3">福建圣农食品有限公司</td></tr>
<tr><td>起酥油</td><td colspan="3">中粮东海粮油工业（张家港）有限公司
嘉吉粮油（南通）有限公司</td></tr>
<tr><td>原料加工</td><td>大鸡腿</td><td colspan="3">供应商滚揉、腌制、烤制、速冻</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">炸</td></tr>
<tr><td>制作工艺</td><td colspan="3">1. 解冻后的鸡腿放入蒸柜中，蒸 5 分钟，备用；
2. 将蒸好的大鸡腿放入 170℃的油锅中炸制 2 分 30 秒。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">炸鸡排</td><td>味型</td><td>咸鲜</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>0.5 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">/</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">雪花鸡排（鸡胸肉）、起酥油</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料来源</td><td>雪花鸡排
（鸡胸肉）</td><td colspan="3">正大卜蜂食品（安徽）有限公司</td></tr>
<tr><td>起酥油</td><td colspan="3">中粮东海粮油工业（张家港）有限公司
嘉吉粮油（南通）有限公司</td></tr>
<tr><td>原料加工</td><td>雪花鸡排</td><td colspan="3">供应商分切、调理滚揉、上浆、裹粉、预炸、速冻</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">炸</td></tr>
<tr><td>制作工艺</td><td colspan="3">雪花鸡排无需解冻直接放入 170℃的油锅中炸制 8 分钟。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">棒棒虾</td><td>味型</td><td>咸鲜</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>0.5 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">/</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">棒棒虾（南美白虾）、起酥油</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料来源</td><td>棒棒虾
(南美白虾)</td><td colspan="3">荣成皇朝马汉外贸综合服务有限公司</td></tr>
<tr><td>起酥油</td><td colspan="3">中粮东海粮油工业（张家港）有限公司
嘉吉粮油（南通）有限公司</td></tr>
<tr><td>原料加工</td><td>棒棒虾
(南美白虾)</td><td colspan="3">供应商去壳、去虾线、上浆、裹面包糠、速冻</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">炸</td></tr>
<tr><td>制作工艺</td><td colspan="3">棒棒虾无需解冻直接放入 170℃的油锅中炸制 8 分钟。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">香脆薯饼</td><td>味型</td><td>咸鲜</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>0.5 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">/</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">薯饼（土豆）、起酥油</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料来源</td><td>薯饼（土豆）</td><td colspan="3">合肥菲诺贸易有限公司</td></tr>
<tr><td>起酥油</td><td colspan="3">中粮东海粮油工业（张家港）有限公司
嘉吉粮油（南通）有限公司</td></tr>
<tr><td>原料加工</td><td>薯饼（土豆）</td><td colspan="3">供应商分切、调理、成型、预炸、速冻</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">炸</td></tr>
<tr><td>制作工艺</td><td colspan="3">薯饼无需解冻直接放入 170℃的油锅中炸制 3 分钟。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">香酥鸡米花</td><td>味型</td><td>咸鲜</td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>0.5 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="2">/</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="2">鸡米花、起酥油</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料来源</td><td>鸡米花</td><td colspan="2">正大卜蜂食品（安徽）有限公司</td></tr>
<tr><td>起酥油</td><td colspan="2">中粮东海粮油工业（张家港）有限公司
嘉吉粮油（南通）有限公司</td></tr>
<tr><td>原料加工</td><td>鸡米花</td><td colspan="2">供应商分切、调理、拍粉、炸制、速冻</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="2">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td>合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td>除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="2">炸</td></tr>
<tr><td>制作工艺</td><td colspan="2">6 个鸡米花无需解冻直接放入 170℃的油锅中炸制 3 分钟。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">傲椒风味翅尖</td><td>味型</td><td>藤椒</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>0.5 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">/</td></tr>
<tr><td>配料</td><td colspan="3">鸡翅尖、起酥油</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料来源</td><td>鸡翅尖</td><td colspan="3">福建圣农食品有限公司</td></tr>
<tr><td>起酥油</td><td colspan="3">中粮东海粮油工业（张家港）有限公司
嘉吉粮油（南通）有限公司</td></tr>
<tr><td>原料加工</td><td>鸡翅尖</td><td colspan="3">供应商调理、滚揉、烤制、速冻</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">炸</td></tr>
<tr><td>制作工艺</td><td colspan="3">6 个鸡翅尖无需解冻直接放入 170℃的油锅中炸制 3 分钟。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">鸡肉洋葱圈</td><td>味型</td><td>咸鲜</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>0.5 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">/</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">鸡肉洋葱圈、起酥油</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料来源</td><td>鸡肉洋葱圈</td><td colspan="3">福建圣农食品有限公司</td></tr>
<tr><td>起酥油</td><td colspan="3">中粮东海粮油工业（张家港）有限公司
嘉吉粮油（南通）有限公司</td></tr>
<tr><td>原料加工</td><td>鸡肉洋葱圈</td><td colspan="3">供应商分切、调理、成型、预炸、速冻</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">炸</td></tr>
<tr><td>制作工艺</td><td colspan="3">5 个鸡肉洋葱圈无需解冻直接放入 170℃的油锅中炸制 3 分钟。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">香芋地瓜丸</td><td>味型</td><td>香甜</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>0.5 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">/</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">香芋地瓜丸（香芋、红薯、白糖等）、起酥油</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料来源</td><td>香芋地瓜丸</td><td colspan="3">快厨（天津）餐饮管理有限公司</td></tr>
<tr><td>起酥油</td><td colspan="3">中粮东海粮油工业（张家港）有限公司
嘉吉粮油（南通）有限公司</td></tr>
<tr><td>原料加工</td><td>香芋地瓜丸</td><td colspan="3">供应商调理、成型、预炸、速冻</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">炸</td></tr>
<tr><td>制作工艺</td><td colspan="3">香芋地瓜丸无需解冻，直接放入 170℃的油锅中炸制 6 分钟。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">生炸大鸡腿</td><td>味型</td><td>咸鲜</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>0.5 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">/</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">生炸大鸡腿（鸡全腿）、起酥油</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料来源</td><td>生炸大鸡腿(鸡全腿)</td><td colspan="3">山东凤祥食品发展有限公司</td></tr>
<tr><td>起酥油</td><td colspan="3">中粮东海粮油工业（张家港）有限公司
嘉吉粮油（南通）有限公司</td></tr>
<tr><td>原料加工</td><td>生炸大鸡腿(鸡全腿)</td><td colspan="3">供应商滚揉、腌制、拌粉、速冻</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">炸</td></tr>
<tr><td>制作工艺</td><td colspan="3">生炸大鸡腿解冻后放入 170℃的油锅中炸制 8 分钟。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">心形鸡排</td><td>味型</td><td>咸鲜</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>0.5 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">/</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">心型鸡排（鸡胸肉）、起酥油</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料来源</td><td>心型鸡排
（鸡胸肉）</td><td colspan="3">山东凤祥食品发展有限公司</td></tr>
<tr><td>起酥油</td><td colspan="3">中粮东海粮油工业（张家港）有限公司
嘉吉粮油（南通）有限公司</td></tr>
<tr><td>原料加工</td><td>心型鸡排
（鸡胸肉）</td><td colspan="3">供应商鸡胸肉修型、滚揉、拌浆、裹粉、预炸、速冻</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">炸</td></tr>
<tr><td>制作工艺</td><td colspan="3">鸡排无需解冻直接放入 170℃的油锅中炸制 8 分钟。</td></tr>
</table>

3 主食类

主食是指在餐厅现场制作的米饭、面条等产品。

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">米饭</td><td>味型</td><td>/</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>2 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">/</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">大米、大豆油</td></tr>
<tr><td>原料来源</td><td>大 米</td><td colspan="3">产地：黑龙江</td></tr>
<tr><td>原料加工</td><td>大 米</td><td colspan="3">供应商生产</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">常温运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">煮</td></tr>
<tr><td>制作工艺
(33 份)</td><td colspan="3">1. 将 5kg 大米清洗干净后放入泡米桶，加入 70g 大豆油，加水至总重 11kg，静置浸泡半小时。
2. 将浸泡后的米（含水）倒入煮饭锅，煮 40 分钟，闷 10 分钟。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="6">基本信息</td><td rowspan="2">杂粮饭</td><td>味型</td><td>/</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>2 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">/</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配 料</td><td colspan="3">紫薯杂粮饭：杂粮（紫薯纤体饭）、大米、大豆油</td></tr>
<tr><td colspan="3">三黑元气饭：杂粮（三黑元气饭）、大米、大豆油</td></tr>
<tr></tr>
<tr><td rowspan="2">原料来源</td><td>杂 粮</td><td colspan="3">湖北天泽生态农业发展有限公司</td></tr>
<tr><td>大 米</td><td colspan="3">产地：黑龙江</td></tr>
<tr><td>原料加工</td><td>杂粮饭</td><td colspan="3">供应商生产</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">常温运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">蒸</td></tr>
<tr><td>制作工艺
(20 份)</td><td colspan="3">1. 将 500g 杂粮、2kg 大米清洗干净放入泡米桶，加水至 5kg，静置浸泡 3 小时；
2. 将浸泡后的米（含水）倒入煮饭锅，加入 30g 大豆油，蒸 40 分钟，焖 10 分钟。</td></tr>
</table>

基本信息	特色鸡汤馄饨	味型	鲜香	
		最佳风味期	/	
	加工等级	/		
	配 料	馄饨（去皮前夹肉、后座肉、清酱汁、淀粉、小麦粉、盐、白砂糖等）、老鸡汤（老母鸡、盐、鸡油等）、葱花		
原料来源	馄 饨	老乡鸡中央厨房		
	老母鸡	老乡鸡中央厨房		
	鸡 油	老乡鸡中央厨房		
原料加工	馄 饨	老乡鸡中央厨房和面、拌馅、成型、速冻		
	老鸡汤	餐厅自制		
原料配送	配送方式	冷链运输		
	配送周期	每 24 小时一配	合肥、六安	
		每 48 小时一配	除合肥、六安以外区域	
餐厅操作工艺	烹饪方式	煮		
	制作工艺（1 份）	1. 每只鸡用 2g 盐均匀揉搓鸡表皮，冷藏 20 分钟； 2. 每 500g 老母鸡，加入 16g 盐，60g 鸡油，2500g 水，烧开后炖制 60 分钟； 3. 取 18 个馄饨放入沸水中煮制 5 分钟； 4. 舀取 350g 老鸡汤倒入面碗，捞起馄饨，沥水后倒入碗中，撒入 1g 葱花点缀。		

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">松糕</td><td>味型</td><td>甜</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>1 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">/</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">松糕（小麦粉、南瓜、淀粉、白砂糖等）</td></tr>
<tr><td>原料来源</td><td>松 糕</td><td colspan="3">佛山市顺德区屏荣食品发展有限公司</td></tr>
<tr><td>原料加工</td><td>松 糕</td><td colspan="3">供应商和面、醒发、成型、蒸制、速冻</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">蒸</td></tr>
<tr><td>制作工艺
（1 份）</td><td colspan="3">蒸柜上汽后，蒸制 10 分钟。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">葱油拌面</td><td>味型</td><td>葱香</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>现做即食</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">/</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">半干面、拌面葱油（大豆油、小葱、大葱、洋葱等）、拌面酱（酿造酱油、黄豆、盐、小麦、白砂糖、甜面酱等）、葱花</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料来源</td><td>半干面</td><td colspan="3">上海贺寿食品有限公司</td></tr>
<tr><td>拌面葱油</td><td colspan="3">浙江今味生物技术有限公司</td></tr>
<tr><td>拌面酱</td><td colspan="3">浙江今味生物技术有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料加工</td><td>半干面</td><td colspan="3">供应商和面、压面、成型</td></tr>
<tr><td>拌面葱油</td><td colspan="3">供应商清洗、炼制</td></tr>
<tr><td>拌面酱</td><td colspan="3">供应商生产</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">烫煮</td></tr>
<tr><td>制作工艺
（1 份）</td><td colspan="3">1. 舀取 20g 拌面葱油和 15g 拌面酱放入面碗中；
2. 将 150g 半干面倒入面篓中，煮制约 3 分钟；
3. 将煮好面条捞起沥干水分，放入面碗中，撒上 1g 葱花出品。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="5">基本信息</td><td rowspan="2">特色热干面</td><td>味型</td><td>咸香</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>现做即食</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">/</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">热干面条、胡萝卜丁、热干面复合调味粉（胡椒粉、鸡精、谷氨酸钠、白砂糖）、热干面调味汁（酿造酱油、酿造陈醋、白砂糖、芝麻油、姜、蒜等）、芝麻酱</td></tr>
<tr><td colspan="4"></td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料来源</td><td>热干面条</td><td colspan="3">武汉金香园食品有限公司</td></tr>
<tr><td>胡萝卜丁</td><td colspan="3">湖北中蔬农业科技有限公司</td></tr>
<tr><td>热干面调味汁</td><td colspan="3">武汉金香园食品有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料加工</td><td>热干面条</td><td colspan="3">餐厅烫煮</td></tr>
<tr><td>胡萝卜丁</td><td colspan="3">供应商清洗、焯水、分切、调味</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">烫煮</td></tr>
<tr><td>制作工艺
（1 份）</td><td colspan="3">1. 将 1 份热干面拆袋倒入面篓中，沸水烫煮 6~7 秒，在水中轻微抖动；
2. 烫好的面控水 2-3 秒；
3. 将烫好后的面装入碗中，依次加入 5g 胡萝卜丁、3.5g 热干面复合调味粉、25g 煮面水、13g 热干面调味汁、17g 稀释芝麻酱(芝麻酱：大豆油=1:1）。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">素面</td><td>味型</td><td>咸鲜</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>现做即食</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">/</td></tr>
<tr><td>配料</td><td colspan="3">手工挂面、蒜花、熟猪油、草菇老抽</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料来源</td><td>手工挂面</td><td colspan="3">合肥吴山挂面集团有限公司
金寨先徽农副产品开发有限公司
陕西金沙河面业集团有限责任公司</td></tr>
<tr><td>熟猪油</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料加工</td><td>手工挂面</td><td colspan="3">供应商生产</td></tr>
<tr><td>熟猪油</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房炼制</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">煮</td></tr>
<tr><td>制作工艺
(1 份)</td><td colspan="3">1. 底汤制作：不锈钢桶内加入 3500g 水，将水烧开后加入 150g 熟猪油、30g 盐、50g 鸡精、10g 老抽搅拌均匀，再次烧开后关火，转 80℃保温备用；
2. 取 15g 青蒜花置于面碗中，倒入 350g 底汤，将 110g 挂面放入面篓中煮制 4 分钟，捞起沥干倒入碗中。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">炸鸡腿时蔬面</td><td>味型</td><td>咸鲜</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>1 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">/</td></tr>
<tr><td>配料</td><td colspan="3">意大利面、番茄肉酱、手枪鸡腿、西兰花、南瓜、玉米、起酥油</td></tr>
<tr><td rowspan="6">原料来源</td><td>意大利面</td><td colspan="3">上海贺寿食品有限公司
河南厨香传奇食品有限公司</td></tr>
<tr><td>番茄肉酱</td><td colspan="3">成都圣恩生物科技股份有限公司
青岛日辰食品股份有限公司
合肥昕先食品科技有限公司</td></tr>
<tr><td>手枪鸡腿</td><td colspan="3">福建圣农食品有限公司</td></tr>
<tr><td>西兰花</td><td colspan="3">余姚谷满仓食品有限公司</td></tr>
<tr><td>南瓜、玉米</td><td colspan="3">合肥绿鑫惠民农副产品有限公司
合肥云联农产品有限公司</td></tr>
<tr><td>起酥油</td><td colspan="3">中粮东海粮油工业（张家港）有限公司
嘉吉粮油（南通）有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="6">原料加工</td><td>意大利面</td><td colspan="3">供应商生产</td></tr>
<tr><td>番茄肉酱</td><td colspan="3">供应商生产</td></tr>
<tr><td>手枪鸡腿</td><td colspan="3">供应商滚揉、腌制、烤制、速冻</td></tr>
<tr><td>西兰花</td><td colspan="3">供应商挑选、清洗、漂烫、分切包装后配送至门店</td></tr>
<tr><td>南 瓜</td><td colspan="3">餐厅清洗、分切</td></tr>
<tr><td>玉 米</td><td colspan="3">餐厅清洗、分切</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">炸&煮</td></tr>
<tr><td>制作工艺
(1 份)</td><td colspan="3">1. 110g 意面放入沸水烫制 1 分钟，捞起倒入圆盘餐具中心位置；
2. 将 30g 蒸制后的番茄肉酱淋在意面上；
3. 取餐厅炸制后的鸡腿 1 个、烫制后的西兰花 2 颗（30g）、熟玉米 1 块（40-45g）、熟南瓜 1 块（25-30g）均匀摆放在餐具上，摆盘出品。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">粗粮盒</td><td>味型</td><td>/</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>1 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">/</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">玉米块、南瓜块、红薯块、红枣</td></tr>
<tr><td>原料来源</td><td>玉米、南瓜、红薯</td><td colspan="3">安徽菜多多农产品有限公司
合肥疏美多农业种植有限公司
合肥韵绿农副产品有限公司
安徽旺康农副产品有限公司
蜀海供应链管理有限公司
武汉中团优选食品有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料加工</td><td>玉米块</td><td colspan="3">餐厅清洗、分切</td></tr>
<tr><td>南瓜块</td><td colspan="3">餐厅清洗、分切</td></tr>
<tr><td>红薯块</td><td colspan="3">餐厅清洗、分切</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">蒸制</td></tr>
<tr><td>制作工艺
（1 份）</td><td colspan="3">将南瓜 90g（两块）、红薯 100g(两块）、玉米 100g（两块）放入蒸柜中蒸制 25 分钟</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">嗨嗨锅
(泡椒鸡米花米线)</td><td>味型</td><td>香辣</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>0.5 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">/</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">米线、西红柿、娃娃菜、木耳、海带丝、鸡米花、骨汤调味料（水、猪油、白砂糖、生姜、大葱等）、泡椒调味料（泡红椒、泡小米辣、泡姜、泡萝卜、白砂糖等）</td></tr>
<tr><td rowspan="8">原料来源</td><td>米 线</td><td colspan="3">益海嘉里食品营销有限公司安徽分公司</td></tr>
<tr><td>西红柿</td><td colspan="3">产地：四川、山东</td></tr>
<tr><td>娃娃菜</td><td colspan="3">产地：甘肃、云南</td></tr>
<tr><td>木 耳</td><td colspan="3">产地：黑龙江</td></tr>
<tr><td>海带丝</td><td colspan="3">山东海之宝海洋科技有限公司
荣成爱伦湾食品有限公司</td></tr>
<tr><td>鸡米花</td><td colspan="3">正大卜蜂食品（安徽）有限公司</td></tr>
<tr><td>骨汤调味料</td><td colspan="3">成都圣恩生物科技股份有限公司</td></tr>
<tr><td>泡椒调味料</td><td colspan="3">成都圣恩生物科技股份有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="4">原料加工</td><td>西红柿</td><td colspan="3">新鲜毛菜配送至各餐厅，餐厅现场清洗、切配</td></tr>
<tr><td>娃娃菜</td><td colspan="3">新鲜毛菜配送至各餐厅，餐厅现场清洗、切配</td></tr>
<tr><td>木 耳</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房泡发、清洗</td></tr>
<tr><td>鸡米花</td><td colspan="3">供应商分切、调理、拍粉、炸制、速冻</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">煮</td></tr>
<tr><td>制作工艺
(1 份)</td><td colspan="3">1. 10 份泡椒骨汤汤底调制：2900g 开水中加入 140g 骨汤调味料、700g 泡椒调味料，搅拌均匀备用；
2. 奶锅中加入 370g 泡椒骨汤汤底烧开；
3. 下入 50g 西红柿片、50g 娃娃菜、20g 木耳丝，20g 海带丝烧开后煮 2 分钟，倒入红底座锅中；
4. 将 250g 湿米线在沸水中煮 2 分 30 秒后，倒入红底座锅中，放入 60g 炸制好的鸡米花出品。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">香辣牛肉面</td><td>味型</td><td>香辣</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>0.5 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">/</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">手擀面、香辣牛肉（牛胸肉）、茶叶蛋、牛肉面汤料（咖喱粉、牛油、鸡精等）、青菜、青蒜花、香菜</td></tr>
<tr><td rowspan="5">原料来源</td><td>手擀面</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房</td></tr>
<tr><td>牛胸肉</td><td colspan="3">北京泓睿国际贸易有限公司
江苏恒古国际贸易有限公司
江苏紫荆华美实业有限公司</td></tr>
<tr><td>茶叶蛋</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房</td></tr>
<tr><td>青 菜</td><td colspan="3">安徽菜多多农产品有限公司
合肥疏美多农业种植有限公司
合肥韵绿农副产品有限公司
安徽旺康农副产品有限公司
蜀海供应链管理有限公司
武汉中团优选食品有限公司</td></tr>
<tr><td>牛肉面汤料</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房</td></tr>
<tr><td rowspan="4">原料加工</td><td>手擀面</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房和面、压面、制作成型</td></tr>
<tr><td>香辣牛肉</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房焯水、分切、烧制</td></tr>
<tr><td>牛肉面
汤 料</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房自制</td></tr>
<tr><td>青 菜</td><td colspan="3">新鲜毛菜配送至各餐厅，餐厅现场清洗、切配</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">煮</td></tr>
<tr><td>制作工艺
(1 份)</td><td colspan="3">1. 汤底调制：将 150g 牛肉面汤料、20g 姜片、10g 香葱、5000g 水，烧开后煮 20 分钟，捞渣备用；
2. 香辣牛肉大火烧开，转小火焖煮 5 分钟；
3. 将 220g 手擀面和 3 颗青菜放入沸水中煮 2 分钟；
4. 舀取 350g 的汤底于面碗中，放入煮好的面条；
5. 将 50g 牛肉、3 颗青菜、1 个卤蛋摆放于面条上，浇上 150g 牛肉汤，撒上 10g 蒜花和 5g 香菜末出品。</td></tr>
</table>

基本信息	香菇鸡汤面	味型	咸鲜
		最佳风味期	现做即食
	加工等级	/	
	配 料	手工挂面、鸡杂包（鸡肝、鸡心、肾肠、闷蛋、鸡肫、盐等）、蛋皮、老鸡汤（老母鸡、盐、鸡油等）、老母鸡块、香菇、青菜、青蒜花	
原料来源	手工挂面	合肥吴山挂面集团有限公司 金寨先徽农副产品开发有限公司 陕西金沙河面业集团有限责任公司	
	鸡杂包	老乡鸡中央厨房	
	蛋 皮	老乡鸡中央厨房	
	老母鸡	老乡鸡中央厨房	
	鸡油	老乡鸡中央厨房	
原料加工	手工挂面	供应商生产	
	鸡杂包	老乡鸡中央厨房清洗、烧制	
	蛋 皮	老乡鸡中央厨房煎制	
	老鸡汤	餐厅自制	
	老母鸡块	餐厅自制	
	鸡油	老乡鸡中央厨房自制	
原料配送	配送方式	冷链运输	
	配送周期	每 24 小时一配	合肥、六安
		每 48 小时一配	除合肥、六安以外区域
餐厅操作工艺	烹饪方式	煮	
	制作工艺	1. 每只鸡用 2g 盐均匀揉搓鸡表皮，冷藏 20 分钟； 2. 每 500g 老母鸡，加入 16g 盐、60g 鸡油、2500g 水，烧开后炖制 60 分钟； 3. 将 110g 挂面在沸水中煮 4 分钟； 4. 取 65g 老母鸡块、1 个香菇、3 颗青菜和 20g 蛋皮在沸水中烫 30 秒； 5. 舀取 500g 的老鸡汤于面碗中，放入煮好的面条和配菜。	

基本信息	番茄鸡蛋面	味型	酸甜
		最佳风味期	0.5 小时
	加工等级	/	
	配料	手工挂面、西红柿、鸡蛋、青菜、葱花、番茄汤膏（番茄酱、白砂糖等）、大豆油、盐；	
原料来源	手工挂面	合肥吴山挂面集团有限公司 金寨先徽农副产品开发有限公司 陕西金沙河面业集团有限责任公司	
	西红柿	产地：四川、山东	
	鸡蛋	寿县老乡鸡家禽养殖有限公司 利辛老乡鸡养殖有限公司	
	番茄汤膏	成都圣恩生物科技股份有限公司	
原料加工	手工挂面	供应商生产	
	西红柿	新鲜毛菜配送至各餐厅，餐厅现场清洗、切配	
	鸡蛋	餐厅现场打蛋、调味	
原料配送	配送方式	冷链运输	
	配送周期	每 24 小时一配	合肥、六安
		每 48 小时一配	除合肥、六安以外区域
餐厅操作工艺	烹饪方式	煮	
	制作工艺	1. 番茄底汤调制（8 份）：3000g 开水中加入 500g 番茄汤膏，搅拌均匀备用； 2. 将 110g 手工挂面在沸水中煮 4 分钟，放入 25g 青菜烫制 30 秒； 3. 面碗中舀取 400g 番茄底汤，放入煮好的面条； 4. 将 150g 西红柿炒鸡蛋菜品和 25g 青菜放在面条上，撒 5g 葱花出品。	

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">老鸡扬米面</td><td>味型</td><td>咸鲜</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>现做即食</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">/</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">扬米面、老鸡汤（老母鸡、盐、鸡油等）、老母鸡块、青菜、蛋皮、葱花</td></tr>
<tr><td rowspan="4">原料来源</td><td>扬米面</td><td colspan="3">安徽王仁和米线食品有限公司
江西五丰食品有限公司</td></tr>
<tr><td>老母鸡</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房</td></tr>
<tr><td>鸡 油</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房</td></tr>
<tr><td>蛋 皮</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房</td></tr>
<tr><td rowspan="5">原料加工</td><td>扬米面</td><td colspan="3">餐厅泡发后煮制</td></tr>
<tr><td>老鸡汤</td><td colspan="3">餐厅自制</td></tr>
<tr><td>老母鸡块</td><td colspan="3">餐厅自制</td></tr>
<tr><td>鸡 油</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房自制</td></tr>
<tr><td>蛋 皮</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房煎制</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">煮</td></tr>
<tr><td>制作工艺</td><td colspan="3">1. 每只鸡用 2g 盐均匀揉搓鸡表皮，冷藏 20 分钟；
2. 每 500g 老母鸡，加入 16g 盐、60g 鸡油、2500g 水，烧开后炖制 60 分钟；
3. 扬米面在温水浸泡 8 小时，备用；
4. 面碗中舀取 400g 老鸡汤，备用；
5. 将 65g 鸡块、260g 扬米面、3 颗青菜、20g 蛋皮在沸水中煮 15 秒，捞出，放入面碗中，撒上 3g 葱花出品。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">大盘肥肠鸡手工面</td><td>味型</td><td>香辣</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>0.5 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">/</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">鸡块（鸡边腿）、肥肠、肥肠鸡酱料（火锅底料、红油豆瓣、牛油、大豆油、菜籽油、干红椒、八角、陈皮、山奈等）、肥肠鸡泡菜包（白萝卜、豇豆、大叶芥菜、二荆条、野山椒）、芋艿、香菜、生姜、蒜子、京葱、熟猪油、大豆油、芝麻香油、花椒油、干青花椒、干红辣椒、白芝麻、面胚</td></tr>
<tr><td rowspan="5">原料来源</td><td>鸡 块</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房</td></tr>
<tr><td>肥 肠</td><td colspan="3">牧原肉食品有限公司</td></tr>
<tr><td>面 胚</td><td colspan="3">上海贺寿食品有限公司</td></tr>
<tr><td>肥肠鸡酱料</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房</td></tr>
<tr><td>熟猪油</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房</td></tr>
<tr><td rowspan="4">原料加工</td><td>鸡 块</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房分切</td></tr>
<tr><td>肥 肠</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房清洗、卤制、分切</td></tr>
<tr><td>面 胚</td><td colspan="3">供应商和面、压面</td></tr>
<tr><td>肥肠鸡酱料</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房切配、炒制</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">煮</td></tr>
<tr><td>制作工艺
(1 份)</td><td colspan="3">鸡块制作：
1.下入 350g 菜籽油、200g 猪油、清洗好沥干水分的 3200g 鸡块，煸炒至表皮微黄；
2.下入 50g 葱、140g 姜、200g 蒜，炒出香味；
3.下入 800g 肥肠鸡酱料，翻炒均匀；</td></tr>
</table>

		4.下入3000g水、40g盐，煮制2分钟即可倒出，鸡块和汤备用。 面片制作： 1.解冻完全的每个面胚扯成30-35cm长的面片； 2.放入沸水中，煮制2分钟，放入餐具中； 3.锅里放入450g炒好的鸡块、70g焯水的芋艿、40g肥肠，烧开煮3分钟； 4.再下入8g线椒、5g鲜红小米辣、10g芝麻香油、5g花椒油，继续煮制1分钟，关火倒入餐具中； 5.20g大豆油烧热，加入2g干青花椒、5g干红辣椒段，炸出香味后均匀淋到菜上； 6.最后点缀5g白芝麻、5g香菜段出品。

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">砂锅荠菜鲜肉馄饨</td><td>味型</td><td>咸鲜</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>0.5 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">/</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">西红柿、木耳、青菜、荠菜鲜肉馄饨、老鸡汤（老母鸡、盐、鸡油等）</td></tr>
<tr><td rowspan="6">原料来源</td><td>西红柿</td><td colspan="3">产地：四川、山东</td></tr>
<tr><td>娃娃菜</td><td colspan="3">产地：甘肃、云南</td></tr>
<tr><td>木 耳</td><td colspan="3">产地：黑龙江</td></tr>
<tr><td>荠菜鲜肉馄饨</td><td colspan="3">快厨（天津）餐饮管理有限公司</td></tr>
<tr><td>老母鸡</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房</td></tr>
<tr><td>鸡 油</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房</td></tr>
<tr><td rowspan="5">原料加工</td><td>西红柿</td><td colspan="3">新鲜毛菜配送至各餐厅，餐厅现场清洗、切配</td></tr>
<tr><td>娃娃菜</td><td colspan="3">新鲜毛菜配送至各餐厅，餐厅现场清洗、切配</td></tr>
<tr><td>木 耳</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房泡发、清洗、包装</td></tr>
<tr><td>老鸡汤</td><td colspan="3">餐厅自制</td></tr>
<tr><td>鸡 油</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房自制</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">砂锅煮制</td></tr>
<tr><td>制作工艺</td><td colspan="3">1. 每只鸡用 2g 盐均匀揉搓鸡表皮，冷藏 20 分钟；
2. 每 500g 老母鸡，加入 16g 盐、60g 鸡油、2500g 水，烧开后炖制 60 分钟；
3. 砂锅中加入 350g 老鸡汤、50g 西红柿片、25g 木耳烧开后，再下入 16 只芥菜鲜肉大馄饨煮熟，下入 20g 青菜煮熟出品。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">雪菜肉丝面</td><td>味型</td><td>香辣</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>0.5 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">/</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">手擀面、雪菜肉丝（黄雪菜、后座肉、小米辣、红椒、盐、老抽、蚝油等）、骨汤调味料、西红柿、千张丝、大豆油、炒菜基料（生抽、蒸鱼豉油、盐、蚝油等）、葱花</td></tr>
<tr><td rowspan="6">原料来源</td><td>手擀面</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房</td></tr>
<tr><td>雪菜肉丝</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房</td></tr>
<tr><td>骨汤调味料</td><td colspan="3">成都圣恩生物科技股份有限公司</td></tr>
<tr><td>西红柿</td><td colspan="3">产地：四川、山东</td></tr>
<tr><td>千张丝</td><td colspan="3">安吉祖名豆制食品有限公司
扬州市龙伟食品有限公司</td></tr>
<tr><td>炒菜基料</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房</td></tr>
<tr><td rowspan="4">原料加工</td><td>手擀面</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房和面、压面、制作成型</td></tr>
<tr><td>雪菜肉丝</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房分切、炒制</td></tr>
<tr><td>西红柿</td><td colspan="3">新鲜毛菜配送至各餐厅，餐厅现场清洗、切配</td></tr>
<tr><td>炒菜基料</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房自制</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">煮</td></tr>
<tr><td>制作工艺</td><td colspan="3">1. 面条汤底制做（5 份）：将 250g 西红柿片用 100g 大豆油炒制表皮收缩；加入 2800g 水、140g 汤料、100g 千张丝、400g 雪菜肉丝、75g 炒菜基料大火烧开后煮 2 分钟，备用；
2. 将 275g 手擀面在沸水中煮 3 分钟；
3. 舀取 650g 面条汤底于面碗中，放入煮好的面条，撒 3g 葱花出品。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">砂锅番茄米线</td><td>味型</td><td>酸甜</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>0.5 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">/</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">米线、西红柿、木耳、青菜、番茄汤膏（番茄酱、白砂糖等）</td></tr>
<tr><td rowspan="4">原料来源</td><td>米 线</td><td colspan="3">益海嘉里食品营销有限公司安徽分公司</td></tr>
<tr><td>西红柿</td><td colspan="3">产地：四川、山东</td></tr>
<tr><td>木 耳</td><td colspan="3">产地：黑龙江</td></tr>
<tr><td>番茄汤膏</td><td colspan="3">成都圣恩生物科技股份有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料加工</td><td>西红柿</td><td colspan="3">新鲜毛菜配送至各餐厅，餐厅现场清洗、切配</td></tr>
<tr><td>木 耳</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房泡发、清洗、包装</td></tr>
<tr><td>青 菜</td><td colspan="3">新鲜毛菜配送至各餐厅，餐厅现场清洗、切配</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">砂锅煮制</td></tr>
<tr><td>制作工艺</td><td colspan="3">1. 番茄汤底调制（10 份）：3000g 开水中加入 500g 番茄汤膏，搅拌均匀备用；
2. 砂锅中加入 50g 西红柿片、50g 木耳、20g 青菜、2g 盐、370g 番茄汤底，烧开后，下入 250g 湿米线，烧开出品。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">嗨嗨锅
(酸菜鱼米线)</td><td>味型</td><td>酸辣</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>0.5 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">/</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">米线、小叶酸菜、巴沙鱼片、豆米骨汤调味料（豆米、猪油、白砂糖、猪骨等）、泡椒调味料</td></tr>
<tr><td rowspan="5">原料来源</td><td>米 线</td><td colspan="3">益海嘉里食品营销有限公司安徽分公司</td></tr>
<tr><td>小叶酸菜</td><td colspan="3">四川民福记食品有限公司
红河宏斌食品有限公司</td></tr>
<tr><td>巴沙鱼片</td><td colspan="3">欧泰贡（广东）食品有限公司
安徽宜康高新农业科技有限公司
浙江浔味堂食品股份有限公司</td></tr>
<tr><td>豆米骨汤调味料</td><td colspan="3">浙江今味生物技术有限公司</td></tr>
<tr><td>泡椒调味料</td><td colspan="3">成都圣恩生物科技股份有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料加工</td><td>小叶酸菜</td><td colspan="3">供应商腌制、清洗、分切、调味</td></tr>
<tr><td>巴沙鱼片</td><td colspan="3">供应商分切、滚揉、速冻</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">煮</td></tr>
<tr><td>制作工艺</td><td colspan="3">1. 10 份米线汤底调制：3500g 开水中加入 400g 豆米骨汤调味料、350g 泡椒调味料，搅拌均匀备用；
2. 奶锅中加入 420g 米线汤底烧开，下入 70g 小叶酸菜，烧开；
3. 下入 120g 鱼片烧开后煮 2 分钟，倒入红底座锅中；
4. 将 250g 湿米线在沸水中煮 2 分 30 秒后，倒入红底座锅中出品。</td></tr>
</table>

基本信息	大排面	味型	咸鲜	
		最佳风味期	0.5 小时	
	加工等级	/		
	配 料	手工挂面、青菜、茶叶蛋、油炸大排、卤料、卤油（大豆油、花椒、辣椒、生姜等）、熟猪油、盐、老抽、蒜花		
原料来源	手工挂面	合肥吴山挂面集团有限公司 金寨先徽农副产品开发有限公司 陕西金沙河面业集团有限责任公司		
	茶叶蛋	老乡鸡中央厨房		
	油炸大排	江苏淮安苏食肉品有限公司		
	卤料、卤油	成都圣恩生物科技股份有限公司 四川新雅轩食品有限公司 四川家佳百味食品有限公司		
	熟猪油	老乡鸡中央厨房		
	茶叶蛋	老乡鸡中央厨房卤制		
	油炸大排	供应商分切、调味、过油		
	熟猪油	老乡鸡中央厨房炼制		
原料配送	配送方式	冷链运输		
	配送周期	每 24 小时一配	合肥、六安	
		每 48 小时一配	除合肥、六安以外区域	
餐厅操作工艺	烹饪方式	煮		
	制作工艺	1. 大排卤制： ①在不锈钢桶中放入 5000g 水、500g 卤料和 500g 卤油，大火烧开后，捞出料渣； ②解冻后的油炸大排放入卤汤中，大火烧开后转小火卤制 10 分钟，关火焖 5 分钟。 2. 10 份面条汤底配制：不锈钢桶中加入 3500g 水烧开，下入 150g 熟猪油、30g 盐、10g 老抽烧开，保温备用； 3. 将 110g 手工挂面和 3 颗青菜在沸水中煮 3 分钟； 4. 舀取 350g 面条汤底放入面碗中，再放入煮好的面条； 5. 将 1 块大排、3 颗青菜、半个卤蛋放于面条上，加入 30g 卤汤，撒入 5g 蒜花出品。		

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">什锦蛋炒饭</td><td>味型</td><td>咸鲜</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>1 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">/</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">三色杂菜（玉米、豌豆、胡萝卜）、香肠、鸡蛋、米饭、大豆油</td></tr>
<tr><td rowspan="4">原料来源</td><td>三色杂菜
(玉米、豌豆、胡萝卜)</td><td colspan="3">余姚谷满仓食品有限公司
安徽华园食品有限公司</td></tr>
<tr><td>香 肠</td><td colspan="3">金华金字火腿有限公司</td></tr>
<tr><td>鸡 蛋</td><td colspan="3">寿县老乡鸡家禽养殖有限公司
利辛老乡鸡养殖有限公司</td></tr>
<tr><td>大 米</td><td colspan="3">产地：黑龙江</td></tr>
<tr><td rowspan="4">原料加工</td><td>三色杂菜
(玉米、豌豆、胡萝卜)</td><td colspan="3">供应商清洗、切配、漂烫、速冻</td></tr>
<tr><td>香 肠</td><td colspan="3">供应商调味、灌装、烘干</td></tr>
<tr><td>鸡 蛋</td><td colspan="3">餐厅现场打蛋、调味</td></tr>
<tr><td>米 饭</td><td colspan="3">餐厅现场清洗、蒸制</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">炒</td></tr>
<tr><td>制作工艺
(5 份)</td><td colspan="3">1. 锅中下入 75g 大豆油，将 250g 鸡蛋液炒成蛋片；
2. 下入 150g 三色杂菜、100g 香肠丁，炒出香味；
3. 再下入 1500g 米饭、8g 盐，翻炒均匀。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">香辣鸡丁拌面</td><td>味型</td><td>香辣</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>0.5 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">/</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">手擀面或鲜面、鸡丁（去骨鸡腿肉）、香干丁、鲜红小米辣、线椒、蒜子、炒菜基料（生抽、蒸鱼豉油、盐、蚝油等）、大豆油、底料（酱油、水、花椒油、大蒜等）、拌菜红油、芝麻酱、青菜</td></tr>
<tr><td rowspan="7">原料来源</td><td>手擀面</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房</td></tr>
<tr><td>鲜 面</td><td colspan="3">上海贺寿食品有限公司</td></tr>
<tr><td>鸡 丁</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房
江苏淮安苏食肉品有限公司
正大卜蜂食品（安徽）有限公司</td></tr>
<tr><td>香干丁</td><td colspan="3">安吉祖名豆制食品有限公司
扬州市龙伟食品有限公司</td></tr>
<tr><td>炒菜基料</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房</td></tr>
<tr><td>底 料</td><td colspan="3">成都圣恩生物科技股份有限公司</td></tr>
<tr><td>拌菜红油</td><td colspan="3">成都圣恩生物科技股份有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="5">原料加工</td><td>手擀面</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房和面、压面、制作成型</td></tr>
<tr><td rowspan="2">鸡 丁</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房清洗、分切、调理滚揉、速冻</td></tr>
<tr><td colspan="3">供应商冷冻清洗、分切、调理滚揉、速冻</td></tr>
<tr><td>香干丁</td><td colspan="3">供应商生产</td></tr>
<tr><td>炒菜基料</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房自制</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td>餐厅</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">煮</td></tr>
</table>

操作工艺	制作工艺	1. 香辣鸡丁炒制： ①200g 大豆油烧至 180℃，下入 700g 鸡丁炒熟； ②下入 60g 拍蒜、100g 鲜红小米辣炒香； ③下入 110g 炒菜基料翻炒均匀上色； ④下入 400g 香干丁，煸炒 1 分钟； ⑤下入 200g 线椒圈，炒至断生，备用； 2. 将 275g 手擀面或 130g 鲜面、25g 青菜在沸水中煮 3 分钟； 3. 面碗中加入 15g 牛肉面汤底料、15g 拌菜红油、5g 蒜蓉、5g 熟猪油、15g 芝麻酱料，放入煮好的面条和青菜； 4. 舀取 125g 香辣鸡丁放于面条上，撒上 5g 葱花出品。

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">肥西老母鸡汤面</td><td>味型</td><td>咸鲜</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>0.5 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">/</td></tr>
<tr><td>配料</td><td colspan="3">鲜面、老鸡汤（老母鸡、盐、鸡油等）、鸡丝、蛋皮、青菜</td></tr>
<tr><td rowspan="5">原料来源</td><td>鲜 面</td><td colspan="3">上海贺寿食品有限公司</td></tr>
<tr><td>老母鸡</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房</td></tr>
<tr><td>鸡 油</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房</td></tr>
<tr><td>蛋 皮</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房</td></tr>
<tr><td>青 菜</td><td colspan="3">安徽菜多多农产品有限公司
合肥疏美多农业种植有限公司
合肥韵绿农副产品有限公司
安徽旺康农副产品有限公司
蜀海供应链管理有限公司
武汉中团优选食品有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="6">原料加工</td><td>鲜 面</td><td colspan="3">供应商和面、压面、制作成型</td></tr>
<tr><td>老鸡汤</td><td colspan="3">餐厅自制</td></tr>
<tr><td>鸡 油</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房自制</td></tr>
<tr><td>鸡 丝</td><td colspan="3">餐厅自制</td></tr>
<tr><td>蛋 皮</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房煎制</td></tr>
<tr><td>青 菜</td><td colspan="3">新鲜毛菜配送至各餐厅，餐厅现场清洗、切配</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">煮</td></tr>
<tr><td>制作工艺</td><td colspan="3">1. 每只鸡用 2g 盐均匀揉搓鸡表皮，冷藏 20 分钟；
2. 每 500g 老母鸡，加入 16g 盐、60g 鸡油、2500g 水，烧开后炖制 60 分钟；
3. 将 130g 鲜面和 25g 青菜在沸水中煮 2 分钟；
4. 舀取 350g 的老鸡汤于面碗中，放入煮好的面条和配菜；
5. 将 60g 鸡丝、25g 青菜和 20g 蛋皮依次摆放在面条上，撒上 5g 葱花出品。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">浓香整块鸡汤面</td><td>味型</td><td>咸鲜</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>0.5 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">/</td></tr>
<tr><td>配料</td><td colspan="3">鲜面、老鸡汤（老母鸡、盐、鸡油等）、汤料（水、猪油、白砂糖、生姜、大葱等）、小母鸡、青菜</td></tr>
<tr><td rowspan="6">原料来源</td><td>鲜 面</td><td colspan="3">上海贺寿食品有限公司</td></tr>
<tr><td>老母鸡</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房</td></tr>
<tr><td>鸡 油</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房</td></tr>
<tr><td>骨汤调味料</td><td colspan="3">成都圣恩生物科技股份有限公司</td></tr>
<tr><td>小母鸡</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房</td></tr>
<tr><td>青 菜</td><td colspan="3">安徽菜多多农产品有限公司
合肥疏美多农业种植有限公司
合肥韵绿农副产品有限公司
安徽旺康农副产品有限公司
蜀海供应链管理有限公司
武汉中团优选食品有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="5">原料加工</td><td>鲜 面</td><td colspan="3">供应商和面、压面、制作成型</td></tr>
<tr><td>老鸡汤</td><td colspan="3">餐厅自制</td></tr>
<tr><td>鸡 油</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房自制</td></tr>
<tr><td>小母鸡</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房屠宰</td></tr>
<tr><td>青 菜</td><td colspan="3">新鲜毛菜配送至各餐厅，餐厅现场清洗、切配</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td>餐厅</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">煮</td></tr>
</table>

操作工艺	制作工艺	1. 10份汤底调制：1000g开水中加入50g汤料，搅拌均匀备用； 2. 老鸡汤熬制： ①每只鸡用2g盐均匀揉搓鸡表皮，冷藏20分钟； ②每500g老母鸡，加入16g盐、60g鸡油、2500g水，烧开后炖制60分钟，备用。 3. 鸡块制作： ①每500g鸡用5g盐、3g鸡精、4g葱段、2g姜片腌制20分钟； ②腌制好的小母鸡放入蒸柜中蒸制25分钟； ③将蒸制好的鸡分切为四份，备用。 4. 将130g鲜面、1份鸡块、25g青菜在沸水中煮2分钟； 5. 舀取200g老鸡汤、100g汤底于面碗中，放入煮好的面条和配菜，撒上5g葱花出品。

基本信息	大大大块牛腩面	味型	香辣
		最佳风味期	0.5 小时
	加工等级	/	
	配 料	鲜面、牛腩、青菜、茶叶蛋、底料（酱油、水、花椒油、大蒜等）、红油、熟猪油、骨汤调味料（水、猪油、白砂糖、生姜、大葱等）、蒜子、香菜、清油火锅底料(大豆油、郫县豆瓣、辣椒、花椒、黑胡椒等）、姜片、菜籽油、白砂糖、藤椒油、老抽	
原料来源	鲜 面	上海贺寿食品有限公司	
	牛 腩	当地采购	
	青 菜	安徽菜多多农产品有限公司 合肥疏美多农业种植有限公司 合肥韵绿农副产品有限公司 安徽旺康农副产品有限公司 蜀海供应链管理有限公司	
	茶叶蛋	老乡鸡中央厨房	
	底 料	成都圣恩生物科技股份有限公司	
	红 油	成都圣恩生物科技股份有限公司	
	熟猪油	老乡鸡中央厨房	
	骨汤调味料	成都圣恩生物科技股份有限公司	
	清油火锅底料	成都圣恩生物科技股份有限公司	
原料加工	鲜 面	供应商和面、压面、制作成型	
	牛 腩	餐厅焯水、分切、烧制	
	青 菜	新鲜毛菜配送至各餐厅，餐厅现场清洗、切配	
	茶叶蛋	老乡鸡中央厨房卤制	
	熟猪油	老乡鸡中央厨房炼制	

原料配送	配送方式	冷链运输	
	配送周期	每 24 小时一配	合肥、六安
		每 48 小时一配	除合肥、六安以外区域
餐厅 操作工艺	烹饪方式	煮	
	制作工艺	1. 牛腩烧制 ①锅中下入 120g 菜籽油烧至 180℃,下入 25g 姜片炒香; ②下入 1000g 焯过水的牛腩、25g 大葱段充分煸炒，下入 12g 老抽上色; ③下入 150g 清油火锅底料炒香，加 1300g 水烧开; ④下入 4g 盐、3g 白砂糖后倒入高压锅小火压 18 分钟焖 5 分钟; ⑤开盖捞出姜葱，下入 15g 藤椒油，搅拌均匀备用。 2. 10 份底汤调制：2400g 开水中加入 120g 汤料，搅拌均匀备用; 3. 将 130g 鲜面和 25g 青菜在沸水中煮 2 分钟; 4. 面碗中加入 20g 牛肉面汤底料、20g 红油、5g 蒜蓉、5g 熟猪油、250g 底汤，放入煮好的面条; 5. 将 80g 牛腩和 25g 青菜摆放在面条上，加入 20g 牛腩汤汁，撒入 5g 香菜、5g 葱花出品。	

基本信息	砂锅原味鸡汤米线	味型	咸鲜	
		最佳风味期	0.5 小时	
	加工等级	/		
	配料	米线、西红柿、木耳、老鸡汤（老母鸡、盐、鸡油等）、老母鸡块、青菜		
原料来源	米 线	益海嘉里食品营销有限公司安徽分公司		
	西红柿	产地：山东、四川		
	木 耳	产地：黑龙江		
	老母鸡	老乡鸡中央厨房		
	鸡 油	老乡鸡中央厨房		
原料加工	米 线	供应商生产		
	西红柿	新鲜毛菜配送至各餐厅，餐厅现场清洗、切配		
	干木耳	新鲜毛菜配送至各餐厅，餐厅现场清洗、切配		
	老母鸡块	餐厅自制		
	鸡 油	老乡鸡中央厨房自制		
	老鸡块	餐厅自制		
原料配送	配送方式	冷链运输		
	配送周期	每 24 小时一配	合肥、六安	
		每 48 小时一配	除合肥、六安以外区域	
餐厅操作工艺	烹饪方式	砂锅煮制		
	制作工艺	1. 每只鸡用 2g 盐均匀揉搓鸡表皮，冷藏 20 分钟； 2. 每 500g 老母鸡，加入 16g 盐、60g 鸡油、2500g 水，烧开后炖制 60 分钟，备用； 3. 砂锅中放入 50g 西红柿、50g 木耳、20g 青菜、50g 鸡块、2g 盐、400g 老鸡汤，烧开后，下入 250g 湿米线，烧开出品。		

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">砂锅泡椒鸡米花米线</td><td>味型</td><td>泡椒</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>0.5 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">/</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">米线、西红柿、娃娃菜、木耳、海带丝、鸡米花、汤料（水、猪油、白砂糖、生姜、大葱等）、泡椒调味料（泡红椒、泡小米辣、泡姜、泡萝卜、白砂糖等）</td></tr>
<tr><td rowspan="8">原料来源</td><td>米 线</td><td colspan="3">益海嘉里食品营销有限公司安徽分公司</td></tr>
<tr><td>西红柿</td><td colspan="3">产地：山东、四川</td></tr>
<tr><td>娃娃菜</td><td colspan="3">产地：甘肃、云南</td></tr>
<tr><td>木 耳</td><td colspan="3">产地：黑龙江</td></tr>
<tr><td>海带丝</td><td colspan="3">山东海之宝海洋科技有限公司
荣成爱伦湾食品有限公司</td></tr>
<tr><td>鸡米花</td><td colspan="3">正大卜蜂食品（安徽）有限公司</td></tr>
<tr><td>汤 料</td><td colspan="3">成都圣恩生物科技股份有限公司</td></tr>
<tr><td>泡椒调味料</td><td colspan="3">成都圣恩生物科技股份有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="4">原料加工</td><td>西红柿</td><td colspan="3">新鲜毛菜配送至各餐厅，餐厅现场清洗、切配</td></tr>
<tr><td>娃娃菜</td><td colspan="3">新鲜毛菜配送至各餐厅，餐厅现场清洗、切配</td></tr>
<tr><td>木耳丝</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房泡发、清洗、包装</td></tr>
<tr><td>鸡米花</td><td colspan="3">供应商分切、调理、拍粉、炸制、速冻</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">砂锅煮制</td></tr>
<tr><td>制作工艺</td><td colspan="3">1. 10 份泡椒汤底调制：2900g 开水中加入 140g 汤料、700g 泡椒调味料，搅拌均匀备用；
2. 砂锅中加入 50g 西红柿片、50g 娃娃菜、20g 木耳丝、20g 海带丝、370g 泡椒汤底，烧开后，下入 250g 湿米线，烧开放入 60g 炸制好的鸡米花出品。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">现熬豆粥</td><td>味型</td><td>/</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>3 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">/</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">粥米、大米、糯米、麻豆或绿豆、碱粉</td></tr>
<tr><td rowspan="4">原料来源</td><td>粥 米</td><td colspan="3">五常市四海米业有限公司</td></tr>
<tr><td>大 米</td><td colspan="3">产地：黑龙江</td></tr>
<tr><td>糯 米</td><td colspan="3">湖北天泽生态农业发展有限公司
南陵县永兴米业有限公司</td></tr>
<tr><td>麻豆、绿豆</td><td colspan="3">黑龙江省和粮农业有限公司
安徽豆宝食品有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="4">原料加工</td><td>粥 米</td><td colspan="3">餐厅现场清洗、熬制</td></tr>
<tr><td>大 米</td><td colspan="3">餐厅现场清洗、熬制</td></tr>
<tr><td>糯 米</td><td colspan="3">餐厅现场清洗、熬制</td></tr>
<tr><td>麻豆、绿豆</td><td colspan="3">餐厅现场清洗、熬制</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">常温运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">煮制</td></tr>
<tr><td>制作工艺
(15 份)</td><td colspan="3">1. 不锈钢桶中放入 8500g 水，用大火烧开；
2. 将 100g 糯米、80g 大米、320g 粥米、100g 麻豆（绿豆）清洗干净，放入水中烧开，再加入 3g 碱粉搅匀；
3. 熬制 40 分钟即可出品。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">小米南瓜粥</td><td>味型</td><td>/</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>3 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">/</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">小黄米、南瓜丁</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料来源</td><td>小黄米</td><td colspan="3">安徽豆宝食品有限公司
湖北天泽生态农业发展有限公司</td></tr>
<tr><td>南瓜丁</td><td colspan="3">余姚谷满仓食品有限公司
安徽华园食品有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料加工</td><td>小黄米</td><td colspan="3">餐厅现场清洗，熬制</td></tr>
<tr><td>南瓜丁</td><td colspan="3">餐厅现场清洗，熬制</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输，常温运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">煮制</td></tr>
<tr><td>制作工艺
(15 份)</td><td colspan="3">1. 将 300g 小黄米淘洗沥干；
2. 将 400g 南瓜丁和 4600g 水放入不锈钢桶内，大火烧开后，下入淘洗过的小黄米，搅拌均匀，熬制 40 分钟即可出品。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">**基本信息**</td><td rowspan="2">**白米粥**</td><td>味型</td><td>/</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>3 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">/</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">粥米、大米、糯米</td></tr>
<tr><td rowspan="3">**原料来源**</td><td>粥 米</td><td colspan="3">五常市四海米业有限公司</td></tr>
<tr><td>大 米</td><td colspan="3">产地：黑龙江</td></tr>
<tr><td>糯 米</td><td colspan="3">湖北天泽生态农业发展有限公司
南陵县永兴米业有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="3">**原料加工**</td><td>粥 米</td><td colspan="3">餐厅现场清洗，熬制</td></tr>
<tr><td>大 米</td><td colspan="3">餐厅现场清洗，熬制</td></tr>
<tr><td>糯 米</td><td colspan="3">餐厅现场清洗，熬制</td></tr>
<tr><td rowspan="3">**原料配送**</td><td>配送方式</td><td colspan="3">常温运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">**餐厅
操作工艺**</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">煮制</td></tr>
<tr><td>制作工艺
(15 份)</td><td colspan="3">将 320g 粥米、80g 大米、100g 糯米清洗干净和 8500g 水放入不锈钢桶中，用大火烧开后，熬制 60 分钟即可出品。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">花卷</td><td>味型</td><td>鲜香</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>1 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">/</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">花卷（小麦粉、香葱）</td></tr>
<tr><td>原料信息</td><td>花 卷</td><td colspan="3">新乡富元食品有限公司
快厨（天津）餐饮管理有限公司</td></tr>
<tr><td>原料加工</td><td>花 卷</td><td colspan="3">供应商和面、醒发、定型、蒸熟、速冻</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">蒸</td></tr>
<tr><td>制作工艺
(1 份)</td><td colspan="3">蒸柜上汽后，蒸制 10 分钟。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="5">基本信息</td><td rowspan="2">馒头</td><td>味型</td><td>/</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>1 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">/</td></tr>
<tr><td>品 种</td><td colspan="3">老面馒头、白面馒头、黑米馒头、栗丁红糖大枣馒头、粗粮黄馍馍</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">小麦粉、黑米粉、红糖、红枣、栗仁、糜子、玉米碴子、纯牛奶、南瓜泥、豆沙</td></tr>
<tr><td rowspan="5">原料来源</td><td>老面馒头</td><td colspan="3">新乡富元食品有限公司</td></tr>
<tr><td>白面馒头</td><td colspan="3">安徽青松食品有限公司</td></tr>
<tr><td>黑米馒头</td><td colspan="3">安徽青松食品有限公司</td></tr>
<tr><td>栗丁红糖大枣馒头</td><td colspan="3">青龙满族自治县双合盛生态农产品有限公司</td></tr>
<tr><td>粗粮黄馍馍</td><td colspan="3">青龙满族自治县双合盛生态农产品有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="5">原料加工</td><td>老面馒头</td><td colspan="3">供应商和面、醒发、成型、蒸制、速冻</td></tr>
<tr><td>白面馒头</td><td colspan="3">供应商和面、醒发、成型、蒸制、速冻</td></tr>
<tr><td>黑米馒头</td><td colspan="3">供应商和面、醒发、成型、蒸制、速冻</td></tr>
<tr><td>栗丁红糖大枣馒头</td><td colspan="3">供应商和面、醒发、成型、蒸制、速冻</td></tr>
<tr><td>粗粮黄馍馍</td><td colspan="3">供应商和面、醒发、成型、蒸制、速冻</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">蒸</td></tr>
<tr><td>制作工艺</td><td colspan="3">蒸柜上汽后，蒸制 10 分钟。</td></tr>
</table>

4 早餐类

早餐类产品包括粥饮类、蒸点类、煎炸类及蛋类产品。

基本信息	现炸大油条	味型	咸香	
		最佳风味期	1 小时	
	加工等级	/		
	配 料	酥脆大油条（小麦粉）、起酥油		
原料来源	酥脆大油条	郑州千味央厨食品股份有限公司 日照天海食品有限公司		
	起酥油	嘉吉粮油（南通）有限公司 中粮东海粮油工业（张家港）有限公司		
原料加工	酥脆大油条	供应商和面、醒发、炸制、速冻		
原料配送	配送方式	冷链运输		
	配送周期	每 24 小时一配	合肥、六安	
		每 48 小时一配	除合肥、六安以外区域	
餐厅 操作工艺	烹饪方式	炸		
	制作工艺 （1 份）	油条放入 190℃的油中炸制 1 分钟（油条两面各炸 30 秒），至两面深黄色。		

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">酥皮萝卜丝馅饼</td><td>味型</td><td>咸鲜</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>1 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">/</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">酥皮萝卜丝馅饼（小麦粉、白萝卜、食用猪油、胡萝卜、香葱、淀粉、姜、盐、白砂糖等）、起酥油</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料来源</td><td>酥皮萝卜丝馅饼</td><td colspan="3">新乡富元食品有限公司</td></tr>
<tr><td>起酥油</td><td colspan="3">嘉吉粮油（南通）有限公司
中粮东海粮油工业（张家港）有限公司</td></tr>
<tr><td>原料加工</td><td>酥皮萝卜丝馅饼</td><td colspan="3">供应商和面、醒发、拌馅、包制、成型、速冻</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">炸</td></tr>
<tr><td>制作工艺
（1 份）</td><td colspan="3">酥皮萝卜丝馅饼放入 190℃的油中油炸 3 分钟（两面各炸 1 分 30 秒）。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">牛肉盒</td><td>味型</td><td>咸鲜</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>1 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">/</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">牛肉盒（小麦粉、牛肉、粉条、鸡肉、大葱、姜、盐、淀粉等）、起酥油</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料来源</td><td>牛肉盒</td><td colspan="3">新乡富元食品有限公司</td></tr>
<tr><td>起酥油</td><td colspan="3">嘉吉粮油（南通）有限公司
中粮东海粮油工业（张家港）有限公司</td></tr>
<tr><td>原料加工</td><td>牛肉盒</td><td colspan="3">供应商和面、醒发、拌馅、包制、成型、速冻</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">炸</td></tr>
<tr><td>制作工艺
(1 份)</td><td colspan="3">牛肉盒放入 190℃的油中油炸 4 分钟（两面各炸 2 分钟）。</td></tr>
</table>

基本信息	饭团	味型	/	
		最佳风味期	1 小时	
	加工等级	/		
	配 料	紫米饭团：紫米、肉松、火腿		
		原味肉松饭团：糯米、肉松、油条、鸡蛋、榨菜、豌豆粉		
		蜜枣谷物饭团：紫米、糯米、提子干、蔓越莓干、三色藜麦、白砂糖、黄小米、猪油等		
原料来源	紫米饭团	上海桃李食品有限公司		
	原味肉松饭团	上海清美绿色食品（集团）有限公司		
	蜜枣谷物饭团	上海清美绿色食品（集团）有限公司		
原料加工	紫米饭团	供应商蒸米、填馅、成型、速冻		
	原味肉松饭团	供应商蒸米、填馅、成型、速冻		
	蜜枣谷物饭团	供应商蒸米、填馅、成型、速冻		
原料配送	配送方式	冷链运输		
	配送周期	每 24 小时一配	合肥、六安	
		每 48 小时一配	除合肥、六安以外区域	
餐厅操作工艺	烹饪方式	蒸		
	制作工艺（1 份）	紫米饭团蒸制 15 分钟； 原味肉松饭团、蜜枣谷物饭团蒸制 20 分钟。		

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">粢饭糕</td><td>味型</td><td>咸鲜</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>1 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">/</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">粢饭糕（糯米、大米、植物油、食用盐、味精）、起酥油</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料来源</td><td>粢饭糕</td><td colspan="3">上海清美绿色食品（集团）有限公司</td></tr>
<tr><td>起酥油</td><td colspan="3">嘉吉粮油（南通）有限公司
中粮东海粮油工业（张家港）有限公司</td></tr>
<tr><td>原料加工</td><td>粢饭糕</td><td colspan="3">供应商成型、预炸、速冻</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">炸</td></tr>
<tr><td>制作工艺
(1 份)</td><td colspan="3">粢饭糕放入 190℃的油中油炸 3 分钟(两面各炸 1 分 30 秒)。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">茶叶蛋</td><td>味型</td><td>咸香</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>3 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">/</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">茶叶蛋（鸡蛋、八角、香叶、桂皮、草果、花椒、小茴香、丁香、茶叶、盐等)</td></tr>
<tr><td>原料来源</td><td>鸡 蛋</td><td colspan="3">寿县老乡鸡家禽养殖场有限公司
利辛老乡鸡养殖有限公司</td></tr>
<tr><td>原料加工</td><td>茶叶蛋</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房卤制</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">蒸</td></tr>
<tr><td>制作工艺</td><td colspan="3">放入蒸柜蒸 8 分钟。</td></tr>
</table>

基本信息	水煮蛋	味型	/	
		最佳风味期	3 小时	
	加工等级	/		
	配 料	鸡蛋		
原料来源	鸡 蛋	寿县老乡鸡家禽养殖场有限公司 利辛老乡鸡养殖有限公司		
原料加工	鸡 蛋	餐厅清洗后现蒸		
原料配送	配送方式	常温运输		
	配送周期	每 24 小时一配	合肥、六安	
		每 48 小时一配	除合肥、六安以外区域	
餐厅 操作工艺	烹饪方式	蒸		
	制作工艺	蒸柜上汽后，蒸制 8 分钟。		

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">赤豆糊元宵</td><td>味型</td><td>甜香</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>3 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">/</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">红豆、豆沙、小元宵、藕粉、冰糖</td></tr>
<tr><td rowspan="4">原料来源</td><td>豆 沙</td><td colspan="3">宝清县广晟农产品有限公司</td></tr>
<tr><td>小元宵</td><td colspan="3">快厨（天津）餐饮管理有限公司</td></tr>
<tr><td>藕 粉</td><td colspan="3">扬州天禾食品有限公司</td></tr>
<tr><td>红 豆</td><td colspan="3">益海嘉里食品营销有限公司安徽分公司
湖北天泽生态农业发展有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料加工</td><td>豆 沙</td><td colspan="3">供应商熬制</td></tr>
<tr><td>小元宵</td><td colspan="3">供应商生产</td></tr>
<tr><td>红 豆</td><td colspan="3">餐厅浸泡，蒸制后熬煮</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输&常温运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">煮</td></tr>
<tr><td>制作工艺
(15 份)</td><td colspan="3">1. 将 250g 红豆泡制 1 小时，清洗后加入 550g 水，放入蒸柜蒸 1.5 小时；
2. 不锈钢桶内放入 4000g 水、190g 冰糖，大火烧沸，加入 255g 豆沙、770g 熟红豆，搅拌均匀，下入小元宵；
3. 大火烧沸，边搅拌边缓慢倒入藕粉水，大火烧沸 1 分钟出品。</td></tr>
</table>

基本信息	原味豆浆（现磨版）	味型	/
		最佳风味期	3 小时
	加工等级	/	
	配 料	黄豆、水	
原料来源	黄 豆	黑龙江省和粮农业有限公司	
原料加工	黄 豆	餐厅挑选、浸泡、现磨现煮、过滤	
原料配送	配送方式	常温运输	
	配送周期	每 24 小时一配	合肥、六安
		每 48 小时一配	除合肥、六安以外区域
餐厅操作工艺	烹饪方式	煮	
	制作工艺（15 份）	1. 将 500g 干黄豆在 2000g 水中浸泡 8 小时，清洗干净备用； 2. 在豆浆机内加入 1250g 湿黄豆、5000g 水磨制。	

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">原味豆浆
(冲调版)</td><td>味型</td><td>/</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>3 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">/</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">豆浆粉、水</td></tr>
<tr><td>原料来源</td><td>豆浆粉</td><td colspan="3">安徽鑫汇酒店用品有限公司（北大荒）
益海嘉里食品营销有限公司安徽分公司</td></tr>
<tr><td>原料加工</td><td>豆浆粉</td><td colspan="3">供应商生产</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">常温运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">冲调</td></tr>
<tr><td>制作工艺
(1 份)</td><td colspan="3">40g 豆浆粉用 270g 温开水（60-90℃）冲调，搅拌均匀出品。</td></tr>
</table>

基本信息	手工春卷	味型	咸鲜
		最佳风味期	1 小时
	加工等级	/	
	配 料	手工春卷（小麦粉、淀粉、粉丝、鸡蛋、胡萝卜、荠菜、虾皮、芝麻油、辣椒油、鸡精等）、起酥油	
原料来源	手工春卷	安徽大狼食品有限公司	
	起酥油	嘉吉粮油（南通）有限公司 中粮东海粮油工业（张家港）有限公司	
原料加工	手工春卷	供应商拌馅、包制成型、速冻	
原料配送	配送方式	冷链运输	
	配送周期	每 24 小时一配	合肥、六安
		每 48 小时一配	除合肥、六安以外区域
餐厅 操作工艺	烹饪方式	炸	
	制作工艺 (1 份)	春卷放入 190℃的油中炸制 4 分钟（两面各 2 分钟）。	

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">香酥牛肉饼</td><td>味型</td><td>咸鲜</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>1 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">/</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">圆葱牛肉饼（小麦粉、牛肉、猪肉、鸡肉、洋葱、生抽等）、起酥油</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料来源</td><td>圆葱牛肉饼</td><td colspan="3">新乡富元食品有限公司
山东康喜食品有限公司</td></tr>
<tr><td>起酥油</td><td colspan="3">嘉吉粮油（南通）有限公司
中粮东海粮油工业（张家港）有限公司</td></tr>
<tr><td>原料加工</td><td>圆葱牛肉饼</td><td colspan="3">供应商和面、醒发、拌馅、包制成型、速冻</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">炸</td></tr>
<tr><td>制作工艺
(1 份)</td><td colspan="3">牛肉馅饼放入 190℃的油中炸制 3 分钟（两面各炸 1 分 30 秒）。</td></tr>
</table>

基本信息	蛋饼	味型	咸鲜	
		最佳风味期	1 小时	
	加工等级	/		
	配 料	面粉、鸡蛋液、葱花、大豆油、盐		
原料来源	面 粉	五得利		
	鸡 蛋	寿县老乡鸡家禽养殖场有限公司 利辛老乡鸡养殖有限公司		
原料加工	面 糊	餐厅现调		
	鸡蛋液	餐厅现场打蛋		
原料配送	配送方式	冷链运输		
	配送周期	每 24 小时一配	合肥、六安	
		每 48 小时一配	除合肥、六安以外区域	
餐厅 操作工艺	烹饪方式	煎		
	制作工艺 (10 份)	1. 将 500g 面粉、650g 水、250g 鸡蛋液、50g 葱花、16g 盐搅拌成面糊； 2. 舀取 2 勺（150g）面糊置于电饼铛中间位置，均匀平摊成圆形； 3. 煎至单面微黄（约 2 分钟），再翻面煎制微黄（约 2 分钟）出品。		

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">鸡汁辣糊汤</td><td>味型</td><td>鲜香</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>3 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">/</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">鸡丝、海带丝、干丝、玉米淀粉、鸡蛋、辣糊汤调料（盐、鸡油、辣椒酱、鸡骨汤、香辛料、白砂糖等）、芝麻香油</td></tr>
<tr><td rowspan="6">原料来源</td><td>鸡 丝</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房</td></tr>
<tr><td>海带丝</td><td colspan="3">山东海之宝海洋科技有限公司
荣成爱伦湾食品有限公司</td></tr>
<tr><td>干 丝</td><td colspan="3">扬州市龙伟食品有限公司</td></tr>
<tr><td>鸡 蛋</td><td colspan="3">寿县老乡鸡家禽养殖场有限公司
利辛老乡鸡养殖有限公司</td></tr>
<tr><td>辣糊汤调料</td><td colspan="3">成都圣恩生物科技股份有限公司
青岛日辰食品股份有限公司</td></tr>
<tr><td>玉米淀粉</td><td colspan="3">南京甘汁园股份有限公司
益海嘉里食品营销有限公司安徽分公司</td></tr>
<tr><td rowspan="5">原料加工</td><td>鸡 丝</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房清洗、煮制、分切</td></tr>
<tr><td>海带丝</td><td colspan="3">餐厅现场泡发、清洗</td></tr>
<tr><td>干 丝</td><td colspan="3">供应商生产</td></tr>
<tr><td>鸡蛋液</td><td colspan="3">餐厅现场打蛋</td></tr>
<tr><td>水淀粉</td><td colspan="3">餐厅现场调制</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">煮制</td></tr>
<tr><td>制作工艺
(15 份)</td><td colspan="3">1. 称取 6000g 水，依次下入 240g 辣糊汤调料、60g 鸡丝、15g 海带丝和 230g 干丝，大火煮沸；
2. 在沸腾的汤底中，缓慢淋入 540g 水淀粉，边淋边搅拌；
3. 烧至沸腾后关火，倒入 150g 鸡蛋液，边淋边搅拌，使其成蛋花状；
4. 再次煮沸后，加入 15g 芝麻香油出品。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">糖糕</td><td>味型</td><td colspan="2">甜</td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td colspan="2">1 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">/</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">糖糕（小麦粉、白砂糖）、起酥油</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料来源</td><td>糖 糕</td><td colspan="3">新乡富元食品有限公司</td></tr>
<tr><td>起酥油</td><td colspan="3">嘉吉粮油（南通）有限公司
中粮东海粮油工业（张家港）有限公司</td></tr>
<tr><td>原料加工</td><td>糖 糕</td><td colspan="3">供应商和面、成型、速冻</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">炸</td></tr>
<tr><td>制作工艺</td><td colspan="3">糖糕放入 190℃的油中炸制 5 分钟（两面各炸 2 分 30 秒）。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">老面小笼包</td><td>味型</td><td>咸鲜</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>1 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">/</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">老面小笼包（去皮前夹、肥肉、生姜、香葱、盐、黄豆酱、老抽、生抽、蚝油、黄酒、芝麻酱、小麦粉、小苏打）</td></tr>
<tr><td>原料来源</td><td>老面小笼包</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房
浙江包行食品有限公司
嵊州越鲜食品有限公司</td></tr>
<tr><td>原料加工</td><td>老面小笼包</td><td colspan="3">供应商和面、醒发、拌馅、手工成型、蒸制、速冻</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">蒸</td></tr>
<tr><td>制作工艺</td><td colspan="3">蒸柜上汽后，蒸制 10 分钟。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">鸡汁汤包</td><td>味型</td><td>咸鲜</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>1 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">/</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">鸡汁汤包（小麦粉、前夹肉、熟猪油、皮冻、生姜、香葱、鸡粉、白胡椒、清酱汁、老抽、白糖、盐）</td></tr>
<tr><td>原料来源</td><td>鸡汁汤包</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房</td></tr>
<tr><td>原料加工</td><td>鸡汁汤包</td><td colspan="3">老乡鸡中央厨房和面、醒发、拌馅、成型、速冻</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">蒸</td></tr>
<tr><td>制作工艺
(1 份)</td><td colspan="3">蒸柜上汽后，蒸制 12 分钟。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">荠菜鲜肉蒸饺</td><td>味型</td><td>咸鲜</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>1 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">/</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">荠菜鲜肉蒸饺（小麦粉、猪肉、荠菜、盐、鸡精等）</td></tr>
<tr><td>原料来源</td><td>荠菜鲜肉蒸饺</td><td colspan="3">郑州千味央厨食品股份有限公司
山东康喜食品有限公司</td></tr>
<tr><td>原料加工</td><td>荠菜鲜肉蒸饺</td><td colspan="3">供应商和面、拌馅、成型、蒸制、速冻</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">蒸</td></tr>
<tr><td>制作工艺
(1 份)</td><td colspan="3">蒸柜上汽后，蒸制 10 分钟。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">奶黄鸡包</td><td>味型</td><td>甜</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>1 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">/</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">奶黄鸡包（小麦粉、玉米粉、鸡蛋、白砂糖等）</td></tr>
<tr><td>原料来源</td><td>奶黄鸡包</td><td colspan="3">郑州千味央厨食品股份有限公司</td></tr>
<tr><td>原料加工</td><td>奶黄鸡包</td><td colspan="3">供应商和面、醒发、拌馅、成型、蒸制、速冻</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">蒸</td></tr>
<tr><td>制作工艺
(1 份)</td><td colspan="3">蒸柜上汽后，蒸制 8 分钟。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">手工烧麦</td><td>味型</td><td>咸鲜</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>1 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">/</td></tr>
<tr><td>配料表</td><td colspan="3">糯米烧麦（糯米、小麦粉、香菇、猪肉、葱、姜、酱油、白砂糖、盐、糖等）</td></tr>
<tr><td>原料来源</td><td>糯米烧麦</td><td colspan="3">山东康喜食品有限公司</td></tr>
<tr><td>原料加工</td><td>糯米烧麦</td><td colspan="3">供应商拌馅、成型、蒸制、速冻</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">蒸</td></tr>
<tr><td>制作工艺
（1 份）</td><td colspan="3">蒸柜上汽后，蒸制 10 分钟。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="6">基本信息</td><td rowspan="2">包子</td><td>味型</td><td>咸鲜</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>1 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">/</td></tr>
<tr><td>品 类</td><td colspan="3">手工香菇青菜包、手工麻辣海带包、手工鲜肉包、大肉包、牛肉粉丝包</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">小麦粉、香菇、青菜、猪肥肉、海带、猪肉、牛肉、粉丝、白砂糖、盐、酱油等、</td></tr>
<tr><td rowspan="5">原料来源</td><td>手工香菇青菜包</td><td colspan="3">南京中茂食品有限公司
山东康喜食品有限公司
扬州冶春食品生产配送股份有限公司</td></tr>
<tr><td>手工麻辣海带包</td><td colspan="3">南京中茂食品有限公司
山东康喜食品有限公司</td></tr>
<tr><td>手工鲜肉包</td><td colspan="3">南京中茂食品有限公司
山东康喜食品有限公司
扬州冶春食品生产配送股份有限公司</td></tr>
<tr><td>大肉包</td><td colspan="3">南京中茂食品有限公司
山东康喜食品有限公司</td></tr>
<tr><td>牛肉粉丝包</td><td colspan="3">南京中茂食品有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="5">原料加工</td><td>手工香菇青菜包</td><td colspan="3">供应商和面、醒发、拌馅、成型、蒸制、速冻</td></tr>
<tr><td>手工麻辣海带包</td><td colspan="3">供应商和面、醒发、拌馅、成型、蒸制、速冻</td></tr>
<tr><td>手工鲜肉包</td><td colspan="3">供应商和面、醒发、拌馅、成型、蒸制、速冻</td></tr>
<tr><td>大肉包</td><td colspan="3">供应商和面、醒发、拌馅、成型、蒸制、速冻</td></tr>
<tr><td>牛肉粉丝包</td><td colspan="3">供应商和面、醒发、拌馅、成型、蒸制、速冻</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">冷链运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">蒸</td></tr>
<tr><td>制作工艺</td><td colspan="3">蒸制时间：蒸柜上汽后，手工香菇青菜包蒸制 10 分钟，手工鲜肉包、手工麻辣海带包、牛肉粉丝包蒸制 12 分钟，大肉包蒸制 15 分钟。</td></tr>
</table>

5 饮品类

饮料类产品分为餐厅现调饮料和瓶装饮料，以及酒类产品。

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">鸡笼香柠檬茶</td><td>味型</td><td>/</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>4 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">/</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">乌龙茶（鸡笼香）调味茶饮料、水、冰块</td></tr>
<tr><td>原料来源</td><td>乌龙茶（鸡笼香）调味茶饮料</td><td colspan="3">德馨浓缩饮料（上海）有限公司
浙江博多食品科技有限责任公司</td></tr>
<tr><td>原料加工</td><td>乌龙茶（鸡笼香）调味茶饮料</td><td colspan="3">供应商萃取、调配、杀菌、灌装</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">常温运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">现调</td></tr>
<tr><td>制作工艺
(15 份)</td><td colspan="3">1. 1000ml 乌龙茶（鸡笼香）调味茶饮料加入 3000ml 直饮冰水搅均；
2. 放入保冷桶内保鲜 4 小时；
3. 出品时在杯中装入 8 颗冰块，再接取 280ml 左右鸡笼香茶饮料。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">基本信息</td><td rowspan="2">热奶茶</td><td>味型</td><td>/</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>最佳风味期</td><td>3 小时</td></tr>
<tr><td>加工等级</td><td colspan="3">/</td></tr>
<tr><td>配 料</td><td colspan="3">苹果山楂风味红茶包、生椰乳</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料来源</td><td>苹果山楂红茶茶包</td><td colspan="3">大闽食品（漳州）有限公司</td></tr>
<tr><td>生椰乳</td><td colspan="3">德馨浓缩饮料（上海）有限公司
大咖国际食品有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料加工</td><td>生椰乳</td><td colspan="3">供应商调配、杀菌、灌装</td></tr>
<tr><td>苹果山楂红茶茶包</td><td colspan="3">供应商清洗、烘干、分切、分装</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料配送</td><td>配送方式</td><td colspan="3">常温运输</td></tr>
<tr><td rowspan="2">配送周期</td><td>每 24 小时一配</td><td colspan="2">合肥、六安</td></tr>
<tr><td>每 48 小时一配</td><td colspan="2">除合肥、六安以外区域</td></tr>
<tr><td rowspan="2">餐厅
操作工艺</td><td>烹饪方式</td><td colspan="3">现调</td></tr>
<tr><td>制作工艺
（1 份）</td><td colspan="3">1. 放入 1 包茶包（3g），倒入 150ml 开水，盖上盖子闷泡 3 分钟；
2. 捞出茶包 （茶包不可重复使用），倒入 150ml 生椰乳。</td></tr>
</table>

基本信息	苹果山楂红茶	味型	/	
		最佳风味期	3 小时	
	加工等级	/		
	配　料	苹果山楂红茶茶包（大红袍茶叶、山楂丁、苹果丁等）		
原料来源	苹果山楂红茶茶包	大闽食品（漳州）有限公司		
原料加工	苹果山楂红茶茶包	供应商清洗、烘干、分切、分装		
原料配送	配送方式	常温运输		
	配送周期	每 24 小时一配	合肥、六安	
		每 48 小时一配	除合肥、六安以外区域	
餐厅操作工艺	烹饪方式	现调		
	制作工艺（1 份）	1. 放入 1 包茶包（3g），倒入 150ml 开水，盖上盖子闷泡 3 分钟； 2. 捞出茶包　（茶包不可重复使用）。		

序号	品类	产品名称	品牌
1	碳酸类	摩登罐装可乐	可口可乐
2		摩登零度可乐	可口可乐
3		摩登罐装雪碧	可口可乐
4		摩登罐装芬达	可口可乐
5	乳制品	伊利乳酸菌饮品（原味）	伊利
6	矿泉水	农夫山泉矿泉水（运动盖）	农夫山泉
7	茶饮类	鸡笼香柠檬茶（瓶装）	鲜活饮品
8	酒类	雪花纯生（罐装）	雪花啤酒
9		燕京啤酒	燕京
10		劲酒	劲牌
11		古井小罍子	古井
12		黄鹤楼小酒	黄鹤楼

第三章 央厨食材溯源

老乡鸡中央厨房生产的产品包含生制食材、热加工半成品、成品，生制食材指经挑选、清洗、分割、切配等初加工、不经热加工处理的非即食生食材，热加工半成品指原料经初步热加工处理后的阶段性半成品，成品指在餐饮门店直接或简单加热后即可食用的食品。

老乡鸡中央厨房 2024 年第一季度在生产的产品合计 136 个，其中生制食材 93 个、热加工半成品 40 个、成品 3 个，具体分类如下表 3.1 所示。

央厨现有有效原料验收标准合计 873 份，其中 2024 年第一季度新增 62 份，检测中心负责对原料和产成品进行检测，2024 年截止到目前合计检测原料 3590 批次，其中异常批次 14 批，均已退回供应商。2024 年截止到 3 月底合计生产 8298 批次产成品，出厂检测合计 8298 批次，合格率 100%。

央厨现有工艺流程图共 335 份，在用 136 份，管理作业标准 50 份。

2024 年第一季度蔬菜平均周转期为 1.5 天，面点类产品平均周转期为 2 天，冷藏保存产品平均周转期为 3 天，成品（卤肉、笋子烧肉、菜根香）平均周转期为 3 天。

通过本次溯源梳理，央厨仍有以下不足：

（1）央厨分切、分拣标准化不足。央厨鸡块分切标准化不足、肉类产品肥瘦分装均匀度不足，会给终端产品出品标准带来很大影响、降低了顾客的满意度。央厨将加大对分切、分拣设备标准化和精确度提升的投资，同时加强人工挑拣环节，从而提高产品品质。

（2）央厨现有产能和产品类别有限。导致餐厅仍有很多产品需要外采，比如净菜类，上新周期短且需要新增设备的新品，针对此问题，即将投产的上海嘉定央厨、以及正在建设中的 200 亩老乡鸡合肥官亭中央厨房将在很大程度上解决此问题。

（3）央厨配送效率仍需继续提升。目前我们的中央厨房配送周期是一到两天一配送，若想进一步提升食材到店的新鲜度，需要达到日配，上海嘉定区中央厨房投产后可提高周转效率；

（4）检测中心硬件配置有待提升。目前自有检测能力不足以支撑门店快速扩张

后不断增长的食材检测需求，部分食材只能委托第三方机构进行检测，时效性方面有待提升。央厨新建的检测中心占地 400 平方，将于 5 月投入使用，上海嘉定区央厨检测中心占地 200 平方，将于 7 月投入使用，两个新检测中心的建成将大大提高央厨的检测能力；

（5）产品储存方式有待优化。当前由央厨加工产出的产品大部分仍以冷冻形式进行储存和运输，冰鲜产品相对冷冻产品来说口感更佳，但冰鲜对仓储、物流要求较高且保质期较短，我们将加大对冰鲜储存技术的研究力度，逐步以冰鲜产品代替冷冻产品。

（6）香辣鸡杂、剁椒鱼头等产品中辣椒胚芽难以去除。辣椒胚芽经泡发后变大易被顾客误认为虫子异物，影响顾客用餐体验。中央厨房计划增加针对辣椒胚芽的过筛工艺。

3.1 老乡鸡中央厨房产品明细表

分类		数量	产品
生制食材（93）	农产品（63个）	15	肉类：竹笋鸡翅、肥西老母鸡鸡块、毛豆烧土鸡鸡块、瘦肉块、肥肠鸡鸡块、岭南黄鸡块、老母鸡、小母鸡、肥西老母鸡整只、冷藏肥西老母鸡、小炒肉肉品、五花肉肉片、粉蒸肉肉品（含不同包装规格）
		37	蔬菜（毛菜）：芹菜、京葱、香葱、生姜、大白菜、薄皮青椒、矮脚青、白萝卜、红椒、青菜、香菜、鲜红小米辣、青椒、蒜子、小炒肉（辣椒）、螺丝椒、西红柿、娃娃菜、圆包菜、带皮玉米、蒜苔、沙地蜜薯、胡萝卜、毛白菜、油麦菜、蒜黄、生菜、洋葱、鲜香菇、老南瓜、贝贝南瓜（含不同包装规格）
		11	蔬菜（净菜）：木耳、胡萝卜片、土豆丝、萝卜丁、新鲜玉米块、螺丝椒块、贝贝南瓜块、木耳丝、去皮白萝卜、沙地蜜薯（含不同包装规格）
	速冻食品	12	白切鸡块、大包装梅菜扣肉（梅菜）、奥尔良翅中、奥尔良翅根、调理肉片、调理肉丝、调理牛肉片、煎饺、馄饨、小笼包、（含不同包装规格）
	调味品	13	剁椒鱼头料、竹笋鸡翅料、鸡汁辣鱼料、剁椒带鱼料、（五代店）红烧鸡杂料、牛肉面汤料、酱蒸凤肚料、香辣血旺酱料、酱蒸白干料、炒菜基料包、农家小炒肉调料、油焖茄子料、小炒河虾料
	肉制品	4	咸鸭爪、香肠、风干牛肉、咸鸡油
	粮食加工品	1	手擀面
热加工	速冻食	20	香辣鸡杂（鸡肫）、香辣鸡杂（鸡肝）、炸制梅菜、肥肠、卤

分类		数量	产品
半成品（40个）	品		鸡爪、香辣牛肉面（牛肉）、香菇鸡汤面（鸡杂）、卤鸡腿、皮冻、鸡丝、花生米（水煮）、虎皮扣肉、红烧牛肉、雪菜肉丝、花生米、卤鸡爪翅、卤肉、糖醋排骨、炸制鸡块、油渣
	调味品	12	上汤汁料、肥肠鸡酱料、麻婆豆腐料、风干牛肉酱料包、蚝油汁、麻婆豆腐料（测试）、三鲜豆腐汤料包、糖醋汁、葱油鸡料、葱油料、麻辣油、香辣毛血旺（糊辣油）
	动物油脂	4	炼制鸡油、鸡油（肥西鸡汤）、熟牛油、熟猪油
	肉制品	2	香辣鸡杂（熬制）、鸡血旺
	蛋制品	2	蛋皮、茶叶蛋
成品（3）	肉制品	2	卤肉、笋子烧肉
	蔬菜制品	1	菜根香

1 生制食材

央厨生产的生制食材合计 93 个，其中农产品 63 个（肉类农产品 15 个、蔬菜农产品 48 个），速冻食品 12 个，调味品 13 个，肉制品 4 个，粮食加工品 1 个。此类产品均没有经过热加工，在餐厅均需要经过充分的热加工过程方可食用，其中有 67 个产品在热加工之前需进行清洗。

15 个肉类农产品中有 6 个产品为白条鸡（不同包装规格、加副产品或不加副产品），即央厨仅完成活禽屠宰、净膛工序，2024 年截止到 3 月底共检测 332 批次活鸡，合格率 100%，肥西老母鸡 180 天日龄达标率 100%。 肥西老母鸡现有冷冻、冷藏两种方式，为了提升鸡汤品质，目前我们在探索低温锁鲜技术，截至目前 70 家餐厅正在测试冷藏肥西老母鸡，将肥西老母鸡屠宰后产品温度降至 0-4℃同时仓储、物流、餐厅端均保持 0-4℃，保质期仅 6 天。

15 个肉类农产品中另 9 个产品为肉或鸡的分切产品，分装、速冻后发至餐厅。2023 年引进的微波解冻设备已完成测试并投入使用，与传统解冻方式相比，微波解冻锁鲜效果和产品品质有所提升。

针对肉类农产品央厨对高风险兽药残留进行每天抽检。2024 年截止到 3 月底共检测 78 批次肉类农产品，目前暂未出现异常以及不合格结果。

现有的 48 个蔬菜农产品中有 37 个毛菜（称量、分装）、11 个净菜（清洗、消毒、分切、沥水、包装）。为保证蔬菜新鲜，大宗蔬菜如螺丝椒、西红柿、娃娃菜、生姜等仍是执行当日采摘、产地直供原则，蔬菜到工厂后 36 小时内完成加工、分装并发货。针对蔬菜农产品央厨对高风险农药残留进行批批检测。2024 年截止到 3 月底共检测 3102 批次蔬菜，其中异常以及不合格批次有 10 批次，分别为生姜 7 次、螺丝椒 3 次，均已退回供应商。

目前央厨生产的蔬菜类农产品主要供应安徽省内餐厅（配送路径影响蔬菜新鲜度），省外餐厅由供应商配送到分仓或者直接配送到餐厅，配送到分仓的蔬菜农残检测一个月覆盖一次。即将投产运行的上海嘉定区中央厨房将满足江苏、浙江、上海等地餐厅蔬菜类农产品需求。

馄饨、汤包、煎饺中的肉馅均采用前夹肉，经现场品控检测 100%符合要求，制成的肉馅要求 0-4℃冷库暂存且在 24 小时内用完，超时报废，2024 年第一季度 40%肉馅制成后 3 小时内完成包馅工作，品控每日现场监督检查肉馅半成品保存情况，执行率 100%。

肉制品咸鸭爪、香肠、风干牛肉、咸鸡油均为腌制产品，咸鸭爪、香肠、风干牛肉 2024 年截止 3 月底共检测 503 批次，产品均合格。咸鸡油自 2023 年下半年测试使用隔氧腌制技术后共检测咸鸡油 151 批次（截止到 2024 年 3 月底），过氧化值最高值 0.1mg/100g（国标 1.5mg/100g），合格率 100%。但腊香风味仍显不足，还需加大对腌腊肉制品的风味提升的研究，在激发腊香味的同时保障食品安全，同时使产品风味更稳定、标准。

<table>
<tr><td rowspan="9">基本信息</td><td rowspan="9">肥西老母鸡（上海）</td><td>类别</td><td colspan="2">农产品</td><td rowspan="5"></td></tr>
<tr><td>规格</td><td colspan="2">10kg/筐</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">合肥</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td colspan="2">90 天</td></tr>
<tr><td>储存方式</td><td colspan="2">≤-18℃</td></tr>
<tr><td>执行标准</td><td>GB2707</td><td>物料编码</td><td>1200002439</td></tr>
<tr><td>使用区域</td><td>全国</td><td>用途</td><td>餐厅☑ 零售☐</td></tr>
<tr><td>过敏原</td><td>☐</td><td>添加防腐剂</td><td>☐</td></tr>
<tr><td>配料</td><td colspan="3">180 天老母鸡</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料来源</td><td rowspan="2">肥西老母鸡</td><td colspan="4">肥西老母鸡农牧科技有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">寿县老乡鸡家禽养殖有限公司</td></tr>
<tr><td>工艺流程</td><td colspan="5">屠宰线的工艺
悬挂
↓
挑拣
↓
电晕
↓
放血
↓
沥血
↓
漂烫
↓
脱羽
↓
去喉管嗉囊
↓
切爪
↓
开肛
↓
剪尾
↓
开膛
↓
去肺叶
↓
去淋巴结
↓
去鸡油
↓
人工检查
↓
水冷
↓
风冷☆
↓
挑拣
↓
包装
↓
速冻
↓
冷冻储存</td></tr>
<tr><td>配送要求</td><td colspan="5">F 型冷链配送餐厅</td></tr>
<tr><th colspan="6">检测项目</th></tr>
<tr><td>项目</td><td colspan="3">要求</td><td>执行标准</td><td>检验方法</td></tr>
</table>

色泽	具有产品应有的色泽	GB2707	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味。
气味	具有产品应有的气味，无异味	GB2707	
状态	具有产品应有的状态，无正常视力可见外来异物	GB2707	
理化指标	符合 GB2707 的要求		
兽药残留	符合国家规定和公告		
标签标识	符合《农产品包装标识管理规定》		

检测指标

项目	限值	执行标准	检测方法	检测频率
挥发性盐基氮/(mg/100g)	≤15	GB2707	GB 5009.228	每批
呋喃唑酮代谢物 （μg/kg)	不得检出	农业农村部公告第 250 号	农业部 781 号公告-4-2006	每半年
呋喃西林代谢物（μg/kg)	不得检出	农业农村部公告第 250 号	农业部 781 号公告-4-2006	每半年
呋喃它酮代谢物（μg/kg)	不得检出	农业农村部公告第 250 号	农业部 781 号公告-4-2006	每半年
氯霉素（μg/kg)	不得检出	农业农村部公告第 250 号	GB 31658.2 GB 31658.20	每半年
*五氯酚酸钠（以五氯酚计）（μg/kg)	不得检出	农业农村部公告第 250 号	GB 23200.92	每半年
*氧氟沙星（μg/kg)	≤2	GB 31650.1	GB/T 20366	每半年
*培氟沙星（μg/kg)	≤2	GB 31650.1	GB/T 20366	每半年
*恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计，μg/kg)	≤100	GB 31650	GB 31658.17	每半年
*沙拉沙星（μg/kg)	≤10	GB 31650	GB 31658.17	每半年
替米考星（μg/kg)	≤150	GB 31650	GB/T 20762	每半年
*磺胺类（总量） （μg/kg)	≤100	GB 31650	GB 31658.17	每半年
*甲氧苄啶（μg/kg)	≤50	GB 31650	GB/T 21316	每半年
氟苯尼考（氟苯尼考与氟苯尼考胺之和，μg/kg)	≤100	GB 31650	GB 31658.5	每半年
多西环素（μg/kg)	≤100	GB 31650	GB 31658.17	每半年
甲硝唑（μg/kg)	不得检出	GB 31650	GB 31658.23	每半年
尼卡巴嗪（μg/kg)	≤200	GB 31650	GB 29690	每半年

<table>
<tr><td>环丙氨嗪（μg/kg）</td><td>≤50</td><td>GB 31650</td><td>GB 31658.12</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>土霉素/金霉素/四环素（组合含量）（μg/kg）</td><td>≤200</td><td>GB 31650</td><td>GB 31658.17</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td colspan="5">采用快检的形式对鸡的肌肉每批进行检测，兽残检测按照 3*+1（除*以外指标），带*中氧氟沙星、恩诺沙星、沙拉沙星，培氟沙星组合为快检试剂条喹诺酮类</td></tr>
<tr><td colspan="5">备注：
1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。
2、所有产品执行标准按最新版执行</td></tr>
<tr><td colspan="5">索票索证</td></tr>
<tr><td rowspan="2">供应商</td><td colspan="2">1.营业执照
2.动物防疫条件合格证</td><td colspan="2">SRM 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td colspan="2">3.动物检疫合格证明
4.休药期证明
5.出厂检测报告</td><td colspan="2">WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td>中央厨房</td><td colspan="2">1.型式检验报告
2.出厂检测报告</td><td colspan="2">WMS 已收集审核归档</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="9">基本信息</td><td rowspan="9">鸡块(肥西老母鸡)</td><td>类别</td><td colspan="2">农产品</td><td rowspan="5"></td></tr>
<tr><td>规格</td><td colspan="2">1kg/包</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">合肥</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td colspan="2">90 天</td></tr>
<tr><td>储存方式</td><td colspan="2">≤-18℃</td></tr>
<tr><td>执行标准</td><td>GB2707</td><td>物料编码</td><td>1200000009</td></tr>
<tr><td>使用区域</td><td>全国</td><td>用途</td><td>餐厅☑ 零售☐</td></tr>
<tr><td>过敏原</td><td>☐</td><td>添加防腐剂</td><td>☐</td></tr>
<tr><td>配料</td><td colspan="3">肥西老母鸡</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料来源</td><td rowspan="2">肥西老母鸡</td><td colspan="4">肥西老母鸡农牧科技有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">寿县老乡鸡家禽养殖有限公司</td></tr>
<tr><td>工艺流程</td><td colspan="5">肥西老母鸡→解冻→分切 →包装 →金检→入库</td></tr>
<tr><td>配送要求</td><td colspan="5">F 型冷链配送餐厅</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="4">检测项目</th></tr>
<tr><td>项目</td><td>要求</td><td>执行标准</td><td>检验方法</td></tr>
<tr><td>色泽</td><td>具有产品应有的色泽</td><td>GB2707</td><td rowspan="3">取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味。</td></tr>
<tr><td>气味</td><td>具有产品应有的气味，无异味</td><td>GB2707</td></tr>
<tr><td>状态</td><td>具有产品应有的状态，无正常视力可见外来异物</td><td>GB2707</td></tr>
<tr><td>理化指标</td><td colspan="3">符合 GB2707 的要求</td></tr>
<tr><td>兽药残留</td><td colspan="3">符合国家规定和公告</td></tr>
<tr><td>标签标识</td><td colspan="3">符合《农产品包装标识管理规定》</td></tr>
</table>

检测指标

项目	限值	执行标准	检测方法	检测频率
挥发性盐基氮/(mg/100g)	≤15	GB2707	GB 5009.228	每批
呋喃唑酮代谢物 （μg/kg)	不得检出	农业农村部公告第 250 号	农业部 781 号公告-4-2006	每半年
呋喃西林代谢物（μg/kg)	不得检出	农业农村部公告第 250 号	农业部 781 号公告-4-2006	每半年
呋喃它酮代谢物（μg/kg)	不得检出	农业农村部公告第 250	农业部 781 号公	每半年

		号	告-4-2006	
氯霉素（μg/kg）	不得检出	农业农村部公告第 250 号	GB 31658.2 GB 31658.20	每半年
*五氯酚酸钠（以五氯酚计）（μg/kg）	不得检出	农业农村部公告第 250 号	GB 23200.92	每半年
*氧氟沙星（μg/kg）	≤2	GB 31650.1	GB/T 20366	每半年
*培氟沙星（μg/kg）	≤2	GB 31650.1	GB/T 20366	每半年
*恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计，μg/kg）	≤100	GB 31650	GB 31658.17	每半年
*沙拉沙星（μg/kg）	≤10	GB 31650	GB 31658.17	每半年
替米考星（μg/kg）	≤150	GB 31650	GB/T 20762	每半年
*磺胺类（总量）（μg/kg）	≤100	GB 31650	GB 31658.17	每半年
*甲氧苄啶（μg/kg）	≤50	GB 31650	GB/T 21316	每半年
氟苯尼考(氟苯尼考与氟苯尼考胺之和，μg/kg)	≤100	GB 31650	GB 31658.5	每半年
多西环素（μg/kg）	≤100	GB 31650	GB 31658.17	每半年
甲硝唑（μg/kg）	不得检出	GB 31650	GB 31658.23	每半年
尼卡巴嗪（μg/kg）	≤200	GB 31650	GB 29690	每半年
环丙氨嗪（μg/kg）	≤50	GB 31650	GB 31658.12	每半年
土霉素/金霉素/四环素（组合含量）（μg/kg）	≤200	GB 31650	GB 31658.17	每半年

采用快检的形式对鸡的肌肉每批进行检测，兽残检测按照 3*+1（除*以外指标），带*中氧氟沙星、恩诺沙星、沙拉沙星，培氟沙星组合为快检试剂条喹诺酮类

备注：
1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质
2、所有产品执行标准按最新版执行

索票索证

供应商	1.营业执照 2.动物防疫条件合格证	SRM 已收集审核归档
	3.动物检疫合格证明 4.休药期证明 5.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档
中央厨房	1.型式检验报告 2.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档

<table>
<tr><td rowspan="9">基本信息</td><td rowspan="9">毛豆烧鸡鸡块</td><td>类别</td><td colspan="2">农产品</td><td rowspan="5"></td></tr>
<tr><td>规格</td><td colspan="2">1.5kg/包</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">合肥</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td colspan="2">90 天</td></tr>
<tr><td>储存方式</td><td colspan="2">≤-18℃</td></tr>
<tr><td>执行标准</td><td>GB2707</td><td>物料编码</td><td>1200002149</td></tr>
<tr><td>使用区域</td><td>全国</td><td>用途</td><td>餐厅☑ 零售☐</td></tr>
<tr><td>过敏原</td><td>☐</td><td>添加防腐剂</td><td>☐</td></tr>
<tr><td>配料</td><td colspan="3">雪山草公鸡、小母鸡、鸡边腿</td></tr>
<tr><td rowspan="17">原料来源</td><td rowspan="2">雪山草去头尾</td><td colspan="4">合肥立华畜禽有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">合肥温氏家禽有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="6">小母鸡去头尾</td><td colspan="4">合肥立华畜禽有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">合肥市道保家禽养殖专业合作社</td></tr>
<tr><td colspan="4">合肥温氏家禽有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">江山温氏畜牧有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">衢州温氏畜牧有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">无为温氏家禽有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="9">鸡边腿</td><td colspan="4">蚌埠大成食品有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">大成食品（河北）有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">阜新双汇禽业有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">玖兴农牧（涞源）有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">漯河万中禽业加工有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">青岛六和国际贸易有限公司城阳分公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">西华双汇禽业有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">徐州润客食品有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">正大食品（宿迁）有限公司</td></tr>
<tr><td>工艺流程</td><td colspan="5">原料（鸡）→解冻→分切 →包装 →金检→入库</td></tr>
<tr><td>配送要求</td><td colspan="5">F 型冷链配送餐厅</td></tr>
</table>

检测项目

项目	要求	执行标准	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	GB2707	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷

气味	具有产品应有的气味，无异味	GB2707	盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味。
状态	具有产品应有的状态，无正常视力可见外来异物	GB2707	
理化指标	符合 GB2707 的要求		
兽药残留	符合国家规定和公告		
标签标识	符合《农产品包装标识管理规定》		

检测指标

项目	限值	执行标准	检测方法	检测频率
挥发性盐基氮/(mg/100g)	≤15	GB2707	GB 5009.228	每半年
呋喃唑酮代谢物 (μg/kg)	不得检出	农业农村部公告第 250 号	农业部 781 号公告-4-2006	每半年
呋喃西林代谢物（μg/kg)	不得检出	农业农村部公告第 250 号	农业部 781 号公告-4-2006	每半年
呋喃它酮代谢物（μg/kg)	不得检出	农业农村部公告第 250 号	农业部 781 号公告-4-2006	每半年
氯霉素（μg/kg)	不得检出	农业农村部公告第 250 号	GB 31658.2 GB 31658.20	每半年
五氯酚酸钠（以五氯酚计）（μg/kg)	不得检出	农业农村部公告第 250 号	GB 23200.92	每半年
氧氟沙星（μg/kg)	≤2	GB 31650.1	GB/T 20366	每半年
培氟沙星（μg/kg)	≤2	GB 31650.1	GB/T 20366	每半年
恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计，μg/kg)	≤100	GB 31650	GB 31658.17	每半年
沙拉沙星（μg/kg)	≤10	GB 31650	GB 31658.17	每半年
替米考星（μg/kg)	≤150	GB 31650	GB/T 20762	每半年
磺胺类（总量）（μg/kg)	≤100	GB 31650	GB 31658.17	每半年
甲氧苄啶（μg/kg)	≤50	GB 31650	GB/T 21316	每半年
氟苯尼考（氟苯尼考与氟苯尼考胺之和，μg/kg)	≤100	GB 31650	GB 31658.5	每半年
多西环素（μg/kg)	≤100	GB 31650	GB 31658.17	每半年
甲硝唑（μg/kg)	不得检出	GB 31650	GB 31658.23	每半年
尼卡巴嗪（μg/kg)	≤200	GB 31650	GB 29690	每半年
环丙氨嗪（μg/kg)	≤50	GB 31650	GB 31658.12	每半年

土霉素/金霉素/四环素（组合含量）（μg/kg）	≤200	GB 31650	GB 31658.17	每半年

备注：
1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。
2、所有产品执行标准按最新版执行

索票索证

供应商	1.营业执照 2.动物防疫条件合格证 3.型式检验报告	SRM 已收集审核归档
	4.动物检疫合格证明 5.出厂检测报告 6.休药期证明	WMS 已收集审核归档
中央厨房	1.型式检验报告 2.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档

基本信息	肥肠鸡鸡块	类别	农产品		
		规格	1.6kg/包		
		产地	合肥		
		保质期	90 天		
		储存方式	≤-18℃		
		执行标准	GB2707	物料编码	1200002515
		使用区域	全国	用途	餐厅☑ 零售☐
		过敏原	☐	添加防腐剂	☐
		配料	鸡边腿		
原料来源	鸡边腿	蚌埠大成食品有限公司			
		大成食品（河北）有限公司			
		阜新双汇禽业有限公司			
		玖兴农牧（涞源）有限公司			
		漯河万中禽业加工有限公司			
		青岛六和国际贸易有限公司城阳分公司			
		西华双汇禽业有限公司			
		徐州润客食品有限公司			
		正大食品（宿迁）有限公司			
工艺流程	鸡边腿→解冻→分切 →包装 →金检→入库				
配送要求	F 型冷链配送餐厅				

检测项目

项目	要求	执行标准	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	GB2707	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色这状态闻其气味。
气味	具有产品应有的气味，无异味	GB2707	
状态	具有产品应有的状态，无正常视力可见外来异物	GB2707	
理化指标	符合 GB2707 的要求		
兽药残留	符合国家规定和公告		
标签标识	符合《农产品包装标识管理规定》		

检测指标

项目	限值	执行标准	检测方法	检测频率
挥发性盐基氮/(mg/100g)	≤15	GB2707	GB 5009.228	每半年

呋喃唑酮代谢物 （μg/kg）	不得检出	农业农村部公告第250 号	农业部 781 号公告-4-2006	每半年
呋喃西林代谢物（μg/kg）	不得检出	农业农村部公告第250 号	农业部 781 号公告-4-2006	每半年
呋喃它酮代谢物（μg/kg）	不得检出	农业农村部公告第250 号	农业部 781 号公告-4-2006	每半年
氯霉素（μg/kg）	不得检出	农业农村部公告第250 号	GB 31658.2 GB 31658.20	每半年
五氯酚酸钠（以五氯酚计）（μg/kg）	不得检出	农业农村部公告第250 号	GB 23200.92	每半年
氧氟沙星（μg/kg）	≤2	GB 31650.1	GB/T 20366	每半年
培氟沙星（μg/kg）	≤2	GB 31650.1	GB/T 20366	每半年
恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计，μg/kg）	≤100	GB 31650	GB 31658.17	每半年
沙拉沙星（μg/kg）	≤10	GB 31650	GB 31658.17	每半年
替米考星（μg/kg）	≤150	GB 31650	GB/T 20762	每半年
甲氧苄啶（μg/kg）	≤50	GB 31650	GB/T 21316	每半年
氟苯尼考（氟苯尼考与氟苯尼考胺之和，μg/kg）	≤100	GB 31650	GB 31658.5	每半年
多西环素（μg/kg）	≤100	GB 31650	GB 31658.17	每半年
甲硝唑（μg/kg）	不得检出	GB 31650	GB 31658.23	每半年
尼卡巴嗪（μg/kg）	≤200	GB 31650	GB 29690	每半年
环丙氨嗪（μg/kg）	≤50	GB 31650	GB 31658.12	每半年
土霉素/金霉素/四环素（组合含量）（μg/kg）	≤200	GB 31650	GB 31658.17	每半年

备注：
1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。
2、所有产品执行标准按最新版执行

索票索证

供应商	1.营业执照 2.动物防疫条件合格证 3.型式检验报告	SRM 已收集审核归档
	4.动物检疫合格证明 5.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档
中央厨房	1.型式检验报告 2.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档

基本信息	岭南黄鸡块	类别	农产品		
		规格	700g/包		
		产地	合肥		
		保质期	90 天		
		储存方式	≤-18℃		
		执行标准	GB2707	物料编码	1200002602
		使用区域	全国	用途	餐厅☑ 零售☐
		过敏原	☐	添加防腐剂	☐
		配料	岭南黄鸡		
原料来源	岭南黄鸡	亳州温氏家禽有限公司			
		合肥立华畜禽有限公司			
		合肥温氏家禽有限公司			
工艺流程	岭南黄鸡→解冻→分切 →包装 →金检→入库				
配送要求	F 型冷链配送餐厅				

检测项目

项目	要求	执行标准	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	GB2707	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味。
气味	具有产品应有的气味，无异味	GB2707	
状态	具有产品应有的状态，无正常视力可见外来异物	GB2707	
理化指标	符合 GB2707 的要求		
兽药残留	符合国家规定和公告		
标签标识	符合《农产品包装标识管理规定》		

检测指标

项目	限值	执行标准	检测方法	检测频率
挥发性盐基氮/(mg/100g)	≤15	GB2707	GB 5009.228	每批
呋喃唑酮代谢物 (μg/kg)	不得检出	农业农村部公告第 250 号	农业部 781 号公告-4-2006	每半年
呋喃西林代谢物（μg/kg)	不得检出	农业农村部公告第 250 号	农业部 781 号公告-4-2006	每半年

<table>
<tr><td>呋喃它酮代谢物（μg/kg）</td><td>不得检出</td><td>农业农村部公告第 250 号</td><td>农业部 781 号公告-4-2006</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>氯霉素（μg/kg）</td><td>不得检出</td><td>农业农村部公告第 250 号</td><td>GB 31658.2
GB 31658.20</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>*五氯酚酸钠（以五氯酚计）</td><td>不得检出</td><td>农业农村部公告第 250 号</td><td>GB 23200.92</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>*氧氟沙星（μg/kg）</td><td>≤2</td><td>GB 31650.1</td><td>GB/T 20366</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>*培氟沙星（μg/kg）</td><td>≤2</td><td>GB 31650.1</td><td>GB/T 20366</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>*恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计，μg/kg)</td><td>≤100</td><td>GB 31650</td><td>GB 31658.17</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>*沙拉沙星（μg/kg）</td><td>≤10</td><td>GB 31650</td><td>GB 31658.17</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>替米考星（μg/kg）</td><td>≤150</td><td>GB 31650</td><td>GB/T 20762</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>*磺胺类（总量）（μg/kg）</td><td>≤100</td><td>GB 31650</td><td>GB 31658.17</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>*甲氧苄啶（μg/kg）</td><td>≤50</td><td>GB 31650</td><td>GB/T 21316</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>氟苯尼考（氟苯尼考与氟苯尼考胺之和，μg/kg）</td><td>≤100</td><td>GB 31650</td><td>GB 31658.5</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>多西环素（μg/kg）</td><td>≤100</td><td>GB 31650</td><td>GB 31658.17</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>甲硝唑（μg/kg）</td><td>不得检出</td><td>GB 31650</td><td>GB 31658.23</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>尼卡巴嗪（μg/kg）</td><td>≤200</td><td>GB 31650</td><td>GB 29690</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>环丙氨嗪（μg/kg）</td><td>≤50</td><td>GB 31650</td><td>GB 31658.12</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>土霉素/金霉素/四环素（组合含量）（μg/kg）</td><td>≤200</td><td>GB 31650</td><td>GB 31658.17</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td colspan="5">采用快检的形式对鸡的肌肉每批进行检测，兽残检测按照 3*+1（除*以外指标），带*中氧氟沙星、恩诺沙星、沙拉沙星，培氟沙星组合为快检试剂条喹诺酮类</td></tr>
<tr><td colspan="5">备注：
1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。
2、所有产品执行标准按最新版执行</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="3">索票索证</th></tr>
<tr><td rowspan="2">供应商</td><td>1.营业执照
2.动物防疫条件合格证</td><td>SRM 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td>3.动物检疫合格证明
4.休药期证明
5.出厂检测报告</td><td>WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td>中央厨房</td><td>1.型式检验报告
2.出厂检测报告</td><td>WMS 已收集审核归档</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="9">基本信息</td><td rowspan="9">鸡翅（竹笋鸡翅）</td><td>类别</td><td colspan="2">农产品</td><td rowspan="5"></td></tr>
<tr><td>规格</td><td colspan="2">800g/包</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">合肥</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td colspan="2">90 天</td></tr>
<tr><td>储存方式</td><td colspan="2">≤-18℃</td></tr>
<tr><td>执行标准</td><td>GB2707</td><td>物料编码</td><td>1200000004</td></tr>
<tr><td>使用区域</td><td>全国</td><td>用途</td><td>餐厅☑ 零售☐</td></tr>
<tr><td>过敏原</td><td>☐</td><td>添加防腐剂</td><td>☐</td></tr>
<tr><td>配料</td><td colspan="3">翅中、翅根</td></tr>
<tr><td rowspan="11">原料来源</td><td rowspan="3">翅中</td><td colspan="4">百佑佳食品贸易（上海）有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">北京泓睿国际贸易有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">金百顺食品贸易（上海）有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="8">翅根</td><td colspan="4">大成食品有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">宏发食品有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">福建圣农发展股份有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">玖兴农牧（涞源）有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">漯河万中禽业加工有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">青岛六和国际贸易有限公司城阳分公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">徐州润客食品有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">正大食品（宿迁）有限公司</td></tr>
<tr><td>工艺流程</td><td colspan="5">翅中/翅根→解冻→分切 →包装 →金检→入库</td></tr>
<tr><td>配送要求</td><td colspan="5">F 型冷链配送餐厅</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="4">检测项目</th></tr>
<tr><td>项目</td><td>要求</td><td>执行标准</td><td>检验方法</td></tr>
<tr><td>色泽</td><td>具有产品应有的色泽</td><td>GB2707</td><td rowspan="3">取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味。</td></tr>
<tr><td>气味</td><td>具有产品应有的气味，无异味</td><td>GB2707</td></tr>
<tr><td>状态</td><td>具有产品应有的状态，无正常视力可见外来异物</td><td>GB2707</td></tr>
<tr><td>理化指标</td><td colspan="3">符合 GB2707 的要求</td></tr>
<tr><td>兽药残留</td><td colspan="3">符合国家规定和公告</td></tr>
<tr><td>标签标识</td><td colspan="3">符合《农产品包装标识管理规定》</td></tr>
</table>

检测指标				
项目	限值	执行标准	检测方法	检测频率
挥发性盐基氮/(mg/100g)	≤15	GB2707	GB 5009.228	每半年
呋喃唑酮代谢物 （μg/kg）	不得检出	农业农村部公告第 250 号	农业部 781 号公告-4-2006	每半年
呋喃西林代谢物（μg/kg）	不得检出	农业农村部公告第 250 号	农业部 781 号公告-4-2006	每半年
呋喃它酮代谢物（μg/kg）	不得检出	农业农村部公告第 250 号	农业部 781 号公告-4-2006	每半年
氯霉素（μg/kg）	不得检出	农业农村部公告第 250 号	GB 31658.2 GB 31658.20	每半年
五氯酚酸钠（以五氯酚计） （μg/kg）	不得检出	农业农村部公告第 250 号	GB 23200.92	每半年
氧氟沙星（μg/kg）	≤2	GB 31650.1	GB/T 20366	每半年
培氟沙星（μg/kg）	≤2	GB 31650.1	GB/T 20366	每半年
恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计，μg/kg）	≤100	GB 31650	GB 31658.17	每半年
沙拉沙星（μg/kg）	≤10	GB 31650	GB 31658.17	每半年
替米考星（μg/kg）	≤150	GB 31650	GB/T 20762	每半年
磺胺类（总量） （μg/kg）	≤100	GB 31650	GB 31658.17	每半年
甲氧苄啶（μg/kg）	≤50	GB 31650	GB/T 21316	每半年
氟苯尼考（氟苯尼考与氟苯尼考胺之和， μg/kg）	≤100	GB 31650	GB 31658.5	每半年
多西环素（μg/kg）	≤100	GB 31650	GB 31658.17	每半年
甲硝唑（μg/kg）	不得检出	GB 31650	GB 31658.23	每半年
尼卡巴嗪（μg/kg）	≤200	GB 31650	GB 29690	每半年
环丙氨嗪（μg/kg）	≤50	GB 31650	GB 31658.12	每半年
土霉素/金霉素/四环素（组合含量）（μg/kg）	≤200	GB 31650	GB 31658.17	每半年

备注：

1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。

2、所有产品执行标准按最新版执行

索票索证		
供应商	1.营业执照 2.动物防疫条件合格证	SRM 已收集审核归档

	3.型式检验报告 4.对外贸易经营者备案登记表 5.海关报关单位注册登记书	
	6..动物检疫合格证明 7.出厂检测报告 8.入境货物检验检疫证明 9.海关进口货物报关单	WMS 已收集审核归档
中央厨房	1.型式检验报告 2.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档

<table>
<tr><td rowspan="9">基本信息</td><td rowspan="9">瘦肉块</td><td>类别</td><td colspan="2">农产品</td><td rowspan="5"></td></tr>
<tr><td>规格</td><td colspan="2">300g/包</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">合肥</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td colspan="2">90 天</td></tr>
<tr><td>储存方式</td><td colspan="2">≤-18℃冷冻储存</td></tr>
<tr><td>执行标准</td><td>GB 2707</td><td>物料编码</td><td>1200002192</td></tr>
<tr><td>使用区域</td><td>全国</td><td>用途</td><td>餐厅☑ 零售☐</td></tr>
<tr><td>过敏原</td><td>☐</td><td>添加防腐剂</td><td>☐</td></tr>
<tr><td>配料</td><td colspan="3">/</td></tr>
<tr><td rowspan="5">原料来源</td><td rowspan="5">后座肉</td><td colspan="4">百佑佳食品贸易（上海）有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">北京泓睿国际贸易有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">金百顺食品贸易（上海）有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">上海商润食品有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">牧原肉食品有限公司</td></tr>
<tr><td>工艺流程</td><td colspan="5">原料肉→解冻→开条→切片→称重→包装→金检</td></tr>
<tr><td>配送要求</td><td colspan="5">F 型冷链配送餐厅</td></tr>
</table>

检测项目

项目	要求	执行标准	检验方法
外观	具有产品应有的色泽	GB 2707	取适量样品置于洁净的工具中，在自然光下观察色泽和状态、闻其气味
气味	具有产品应有的气味，无其他不良气味	GB 2707	
状态	具有产品应有的状态，无霉变	GB 2707	
微生物	/		
标签标识	符合《农产品包装标识管理规定》		

检测指标

项目	限值	执行标准	检测方法	检测频率
非洲猪瘟	阴性	/	快检	每批
克伦特罗（ug/kg）	不得检出	农业部公告第 250 号	快检	每批
莱克多巴胺（ug/kg）	不得检出	农业部公告第 250 号	快检	每批
沙丁胺醇（ug/kg）	不得检出	农业部公告第	快检	每批

		250 号		
挥发性盐基氮（mg/100g）	≤15	GB 2707	GB 5009.228	每批
恩诺沙星（以恩诺沙星和环丙沙星之后计）（ug/kg）	≤100	GB 31650	GB 31658.17	每半年
氯丙嗪（ug/kg）	不得检出	GB 31650	SN/T 2113	每半年
氯霉素（ug/kg）	不得检出	农业部公告第 250 号	GB 31658.22	每半年
氟苯尼考（ug/kg）	≤300	GB 31650	GB 31658.17	每半年
土霉素、金霉素、四环素单个或组合（ug/kg）	≤200	GB 31650	GB 31658.22	每半年
呋喃唑酮代谢物（ug/kg）	不得检出	农业部公告第 250 号	农业部 781 号公告-4-2006	每半年
呋喃西林代谢物（ug/kg）	不得检出	农业部公告第 250 号	农业部 781 号公告-4-2006	每半年
地塞米松（ug/kg）	≤1.0	农业部公告第 250 号	农业部 781 号公告-4-2006	每半年
磺胺类（以磺胺类总量计）（ug/kg）	≤100	GB 31650	GB 31658.17	每半年
甲氧苄啶（ug/kg）	≤50	GB 31650	GB/T 21316	每半年
五氯酚酸钠（ug/kg）	不得检出	农业部公告第 250 号	GB 23200.92	每半年
替米考星（ug/kg）	≤100	GB 31650	GB/T 20762	每半年
甲硝唑（ug/kg）	不得检出	GB 31650	GB/T 21318	每半年
喹乙酮（ug/kg）	≤4	GB 31650	GB/T 20746	每半年
多西环素（ug/kg）	≤100	GB 31650	GB 31658.17	每半年
已烯雌酚（ug/kg）	不得检出	农业部公告第 250 号	GB/T 21981	每半年

备注:
1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。
2、所有产品执行标准按最新版执行。

索票索证

供应商	1.营业执照	SRM 已收集审核归档
	2.生猪定点屠宰证	
	3.动物防疫条件合格证	
	4.型式检验报告	
	5.动物检疫合格证明	
	6.肉品品质合格证	
	7.非洲猪瘟报告	
	8.出厂检测报告（含瘦肉精检测）	WMS 已收集审核归档

中央厨房	1.出厂检测报告（含非洲猪瘟检测、瘦肉精检测）	WMS 已收集审核归档



基本信息	肉片（农家小炒肉）	类别	农产品		
		规格	800g/包		
		产地	合肥		
		保质期	90 天		
		储存方式	≤-18℃冷冻储存		
		执行标准	GB 2707	物料编码	1200000527
		使用区域	全国	用途	餐厅☑ 零售☐
		过敏原	☐	添加防腐剂	☐
		配料	/		
原料来源	五花肉	河南双汇投资发展股份有限公司			
	前夹肉	牧原肉食品有限公司			
		北京二商大红门五肉联食品有限公司			
		河南双汇投资发展股份有限公司			
工艺流程	原料肉→解冻→开条→切片→称重→包装→金检				
配送要求	F 型冷链配送餐厅				

检测项目

项目	要求	执行标准	检验方法
外观	具有产品应有的色泽	GB 2707	取适量样品置于洁净的工具中，在自然光下观察色泽和状态、闻其气味
气味	具有产品应有的气味，无其他不良气味	GB 2707	
状态	具有产品应有的状态，无霉变	GB 2707	
微生物	/		
标签标识	符合《农产品包装标识管理规定》		

检测指标

项目	限值	执行标准	检测方法	检测频率
非洲猪瘟	阴性	/	快检	每批
克伦特罗（ug/kg）	不得检出	农业部公告第 250 号	快检	每批
莱克多巴胺（ug/kg）	不得检出	农业部公告第 250 号	快检	每批
沙丁胺醇（ug/kg）	不得检出	农业部公告第 250 号	快检	每批

挥发性盐基氮（mg/100g）	≤15	GB 2707	GB 5009.228	每批
恩诺沙星（以恩诺沙星和环丙沙星之后计）（ug/kg）	≤100	GB 31650	GB 31658.17	每半年
氯丙嗪（ug/kg）	不得检出	GB 31650	SN/T 2113	每半年
氯霉素（ug/kg）	不得检出	农业部公告第250号	GB 31658.22	每半年
氟苯尼考（ug/kg）	≤300	GB 31650	GB 31658.17	每半年
土霉素、金霉素、四环素单个或组合（ug/kg）	≤200	GB 31650	GB 31658.22	每半年
呋喃唑酮代谢物（ug/kg）	不得检出	农业部公告第250号	农业部781号公告-4-2006	每半年
呋喃西林代谢物（ug/kg）	不得检出	农业部公告第250号	农业部781号公告-4-2006	每半年
地塞米松（ug/kg）	≤1.0	农业部公告第250号	农业部781号公告-4-2006	每半年
磺胺类（以磺胺类总量计）（ug/kg）	≤100	GB 31650	GB 31658.17	每半年
甲氧苄啶（ug/kg）	≤50	GB 31650	GB/T 21316	每半年
五氯酚酸钠（ug/kg）	不得检出	农业部公告第250号	GB 23200.92	每半年
替米考星（ug/kg）	≤100	GB 31650	GB/T 20762	每半年
甲硝唑（ug/kg）	不得检出	GB 31650	GB/T 21318	每半年
喹乙酮（ug/kg）	≤4	GB 31650	GB/T 20746	每半年
多西环素（ug/kg）	≤100	GB 31650	GB 31658.17	每半年
已烯雌酚（ug/kg）	不得检出	农业部公告第250号	GB/T 21981	每半年

备注:
1、 禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外化学物质和其他可能危害人体健康的物质。
2、所有产品执行标准按最新版执行。

索票索证

供应商	1.营业执照	SRM已收集审核归档
	2.生猪定点屠宰证	
	3.动物防疫条件合格证	
	4.型式检验报告	
	5.动物检疫合格证明	
	6.肉品品质合格证	
	7.非洲猪瘟报告	
	8.出厂检测报告（含瘦肉精检测）	WMS已收集审核归档

中央厨房	1.出厂检测报告（含非洲猪瘟检测、瘦肉精检测）	WMS 已收集审核归档



基本信息	五花肉肉片	类别	农产品		
		规格	400g/包		
		产地	合肥		
		保质期	90 天		
		储存方式	≤-18℃冷冻储存		
		执行标准	GB 2707	物料编码	1200001584
		使用区域	全国	用途	餐厅☑ 零售☐
		过敏原	☐	添加防腐剂	☐
		配料	/		
原料来源	五花肉	河南双汇投资发展股份有限公司			
	前夹肉	牧原肉食品有限公司			
		北京二商大红门五肉联食品有限公司			
		北京泓睿国际贸易有限公司			
		河南双汇投资发展股份有限公司			
工艺流程	原料肉→解冻→开条→切片→称重→包装→金检				
配送要求	F 型冷链配送餐厅				

检测项目

项目	要求	执行标准	检验方法
外观	具有产品应有的色泽	GB 2707	取适量样品置于洁净的工具中，在自然光下观察色泽和状态、闻其气味
气味	具有产品应有的气味，无其他不良气味	GB 2707	
状态	具有产品应有的状态，无霉变	GB 2707	
微生物	/		
标签标识	符合《农产品包装标识管理规定》		

检测指标

项目	限值	执行标准	检测方法	检测频率
非洲猪瘟	阴性	/	快检	每批
克伦特罗（ug/kg）	不得检出	农业部公告第 250 号	快检	每批
莱克多巴胺（ug/kg）	不得检出	农业部公告第 250 号	快检	每批

沙丁胺醇（ug/kg）	不得检出	农业部公告第250号	快检	每批
挥发性盐基氮（mg/100g）	≤15	GB 2707	GB 5009.228	每批
恩诺沙星（以恩诺沙星和环丙沙星之后计）（ug/kg）	≤100	GB 31650	GB 31658.17	每半年
氯丙嗪（ug/kg）	不得检出	GB 31650	SN/T 2113	每半年
氯霉素（ug/kg）	不得检出	农业部公告第250号	GB 31658.22	每半年
氟苯尼考（ug/kg）	≤300	GB 31650	GB 31658.17	每半年
土霉素、金霉素、四环素单个或组合（ug/kg）	≤200	GB 31650	GB 31658.22	每半年
呋喃唑酮代谢物（ug/kg）	不得检出	农业部公告第250号	农业部781号公告-4-2006	每半年
呋喃西林代谢物（ug/kg）	不得检出	农业部公告第250号	农业部781号公告-4-2006	每半年
地塞米松（ug/kg）	≤1.0	农业部公告第250号	农业部781号公告-4-2006	每半年
磺胺类（以磺胺类总量计）（ug/kg）	≤100	GB 31650	GB 31658.17	每半年
甲氧苄啶（ug/kg）	≤50	GB 31650	GB/T 21316	每半年
五氯酚酸钠（ug/kg）	不得检出	农业部公告第250号	GB 23200.92	每半年
替米考星（ug/kg）	≤100	GB 31650	GB/T 20762	每半年
甲硝唑（ug/kg）	不得检出	GB 31650	GB/T 21318	每半年
喹乙酮（ug/kg）	≤4	GB 31650	GB/T 20746	每半年
多西环素（ug/kg）	≤100	GB 31650	GB 31658.17	每半年
己烯雌酚（ug/kg）	不得检出	农业部公告第250号	GB/T 21981	每半年

备注：
1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。
2、所有产品执行标准按最新版执行。

<table>
<tr><th colspan="3">索票索证</th></tr>
<tr><td rowspan="7">供应商</td><td>1.营业执照</td><td rowspan="7">SRM 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td>2.生猪定点屠宰证</td></tr>
<tr><td>3.动物防疫条件合格证</td></tr>
<tr><td>4.型式检验报告</td></tr>
<tr><td>5.动物检疫合格证明</td></tr>
<tr><td>6.肉品品质合格证</td></tr>
<tr><td>7.非洲猪瘟报告</td></tr>
</table>

	8.出厂检测报告（含瘦肉精检测）	WMS 已收集审核归档
中央厨房	1.出厂检测报告（含非洲猪瘟检测、瘦肉精检测）	WMS 已收集审核归档



基本信息	肉品（粉蒸肉）				
		类别	农产品		
		规格	800g/包		
		产地	合肥		
		保质期	90 天		
		储存方式	≤-18℃冷冻储存		
		执行标准	GB 2707	物料编码	1200002652
		使用区域	全国	用途	餐厅☑ 零售☐
		过敏原	☐	添加防腐剂	☐
		配料	/		
原料来源	五花肉	河南双汇投资发展股份有限公司			
	前夹肉	牧原肉食品有限公司			
		北京二商大红门五肉联食品有限公司			
		北京泓睿国际贸易有限公司			
		河南双汇投资发展股份有限公司			
工艺流程	原料肉→解冻→开条→切片→称重→包装→金检				
配送要求	F 型冷链配送餐厅				

检测项目

项目	要求	执行标准	检验方法
外观	具有产品应有的色泽	GB 2707	取适量样品置于洁净的工具中，在自然光下观察色泽和状态、闻其气味
气味	具有产品应有的气味，无其他不良气味	GB 2707	
状态	具有产品应有的状态，无霉变	GB 2707	
微生物	/		
标签标识	符合《农产品包装标识管理规定》		

检测指标

项目	限值	执行标准	检测方法	检测频率
非洲猪瘟	阴性	/	快检	每批
克伦特罗（ug/kg）	不得检出	农业部公告第 250 号	快检	每批

莱克多巴胺（ug/kg）	不得检出	农业部公告第 250 号	快检	每批
沙丁胺醇（ug/kg）	不得检出	农业部公告第 250 号	快检	每批
挥发性盐基氮（mg/100g）	≤15	GB 2707	GB 5009.228	每批
恩诺沙星(以恩诺沙星和环丙沙星之后计）（ug/kg）	≤100	GB 31650	GB 31658.17	每半年
氯丙嗪（ug/kg）	不得检出	GB 31650	SN/T 2113	每半年
氯霉素（ug/kg）	不得检出	农业部公告第 250 号	GB 31658.22	每半年
氟苯尼考（ug/kg）	≤300	GB 31650	GB 31658.17	每半年
土霉素、金霉素、四环素单个或组合（ug/kg）	≤200	GB 31650	GB 31658.22	每半年
呋喃唑酮代谢物（ug/kg）	不得检出	农业部公告第 250 号	农业部 781 号公告-4-2006	每半年
呋喃西林代谢物（ug/kg）	不得检出	农业部公告第 250 号	农业部 781 号公告-4-2006	每半年
地塞米松（ug/kg）	≤1.0	农业部公告第 250 号	农业部 781 号公告-4-2006	每半年
磺胺类（以磺胺类总量计）（ug/kg）	≤100	GB 31650	GB 31658.17	每半年
甲氧苄啶（ug/kg）	≤50	GB 31650	GB/T 21316	每半年
五氯酚酸钠（ug/kg）	不得检出	农业部公告第 250 号	GB 23200.92	每半年
替米考星（ug/kg）	≤100	GB 31650	GB/T 20762	每半年
甲硝唑（ug/kg）	不得检出	GB 31650	GB/T 21318	每半年
喹乙酮（ug/kg）	≤4	GB 31650	GB/T 20746	每半年
多西环素（ug/kg）	≤100	GB 31650	GB 31658.17	每半年

己烯雌酚（ug/kg)	不得检出	农业部公告第 250 号	GB/T 21981	每半年

备注：
1、 禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质
2、所有产品执行标准按最新版执行。

索票索证

供应商	1.营业执照	SRM 已收集审核归档
	2.生猪定点屠宰证	
	3.动物防疫条件合格证	
	4.型式检验报告	
	5.动物检疫合格证明	
	6.肉品品质合格证	
	7.非洲猪瘟报告	
	8.出厂检测报告 (含瘦肉精检测)	WMS 已收集审核归档
中央厨房	1.出厂检测报告 (含非洲猪瘟检测、瘦肉精检测)	WMS 已收集审核归档

基本信息	芹菜（毛菜）	类别	农产品		
		规格	1000g/包		
		产地	合肥		
		保质期	/		
		储存方式	阴凉、通风、干燥		
		执行标准	/	物料编码	1200000125
		使用区域	全国	用途	餐厅☑ 零售☐
		过敏原	☐	添加防腐剂	☐
		配料	/		

原料来源	芹菜原料	合肥韵绿农副产品有限公司
工艺流程	毛菜（芹菜）→挑拣去杂 → 分装称重 →包装	
配送要求	F 型冷链配送餐厅	

检测项目

项目	要求
品种	芹菜
外观	芹菜杆新鲜、脆嫩，根部无泥土，芹菜叶鲜嫩、无黄叶，具有芹菜自有气味，无异味，无石子、铁丝、菜虫等恶性异物
气味	有芹菜特有气味，无异味
农药残留	符合 GB5009.199 和 GB2763 的规定
标签标识	符合《农产品包装标识管理规定》

检测指标

项目	限值	执行标准	检测方法	检测频率
有机磷和氨基甲酸酯类	阴性	GB5009.199	快检	每批
毒死蜱	阴性	GB 2763	快检	每批
甲拌磷	阴性	GB 2763	快检	每批
氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	阴性	GB 2763	快检	每批
噻虫胺	阴性	GB 2763	快检	每批

有机磷和氨基甲酸酯类：甲胺磷、对硫磷、水胺硫磷、马拉硫磷、氧化乐果、乙酰甲胺磷、敌敌畏、敌百虫、乐果、久效磷、甲萘威、好年冬、呋喃丹

备注：
1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质
2、所有产品执行标准按最新版执行

索票索证		
供应商	1.营业执照	SRM 已收集审核归档
	2.出厂检测报告（含农残报告）	WMS 已收集审核归档
中央厨房	1.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档

基本信息	洋葱(毛菜)	类别	农产品		
		规格	1000g/包		
		产地	合肥		
		保质期	/		
		储存方式	阴凉、通风、干燥		
		执行标准	/	物料编码	1200000130
		使用区域	全国	用途	餐厅☑ 零售☐
		过敏原	☐	添加防腐剂	☐
		配料	/		
原料来源	洋葱原料	合肥韵绿农副产品有限公司			
工艺流程	毛菜（洋葱）→挑拣去杂 → 分装称重 →包装				
配送要求	F 型冷链配送餐厅				

检测项目

项目	要求
品种	红皮洋葱
外观	无破损、腐烂、黄叶、烂叶、虫斑，无肉眼可见异物
气味	有洋葱特有辛辣气味，无异味
农药残留	符合 GB5009.199 的要求
标签标识	符合《农产品包装标识管理规定》

检测指标

项目	限值	执行标准	检测方法	检测频率
有机磷和氨基甲酸酯类	阴性	GB5009.199	快检	每批

有机磷和氨基甲酸酯类：甲胺磷、对硫磷、水胺硫磷、马拉硫磷、氧化乐果、乙酰甲胺磷、敌敌畏、敌百虫、乐果、久效磷、甲萘威、好年冬、呋喃丹

备注：
1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。
2、所有产品执行标准按最新版执行

索票索证

供应商	1.营业执照	SRM 已收集审核归档
	2.出厂检测报告（含农残报告）	WMS 已收集审核归档
中央厨房	1.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档

<table>
<tr><td rowspan="9">基本
信息</td><td rowspan="9">木耳
(净菜)</td><td>类别</td><td colspan="2">农产品</td><td rowspan="5"></td></tr>
<tr><td>规格</td><td colspan="2">1.25kg/包</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">合肥</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td colspan="2">/</td></tr>
<tr><td>储存方式</td><td colspan="2">阴凉、通风、干燥</td></tr>
<tr><td>执行标准</td><td>/</td><td>物料编码</td><td>1200000087</td></tr>
<tr><td>使用区域</td><td>全国</td><td>用途</td><td>餐厅☑ 零售☐</td></tr>
<tr><td>过敏原</td><td>☐</td><td>添加防腐剂</td><td>☐</td></tr>
<tr><td>配料</td><td colspan="3">/</td></tr>
<tr><td>原料来源</td><td>干木耳原料</td><td colspan="4">东宁山友食用菌科技研发有限公司
天和农业集团浙江味了得食品有限公司</td></tr>
<tr><td>工艺流程</td><td colspan="5">干木耳 → 泡发 → 挑拣去杂 → 分装称重 →包装</td></tr>
<tr><td>配送要求</td><td colspan="5">F 型冷链配送餐厅</td></tr>
</table>

检测项目

项目	要求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味	
状态	具有产品应有的状态，无正常视力可见外来异物，无霉变，无虫蛀	
理化指标	符合 GB7096 的要求	
污染物	污染物限量符合 GB2762 的要求	
食品添加剂	食品添加剂使用应符合 2760 的要求	

检测指标

项目	限值	执行标准	检测方法	检测频率
水分（g/100g）	≤12	GB7096	GB 5009.3	每批
铅（以 Pb 计） mg/kg(干重计) mg/kg	≤1.0	GB 2762	GB 5009.12	每年
镉（以 Cd 计）(干重计) mg/kg	≤0.2	GB 2762	GB 5009.15	每年
甲基汞（以 Hg 计）(干重计) mg/kg	≤0.1	GB 2762	GB 5009.17	每年
苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）g/kg	不得检出	GB 2760	GB 5009.28	每年

<table>
<tr><td colspan="3">备注:
1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质
2、所有产品执行标准按最新版执行</td></tr>
<tr><td colspan="3">索票索证</td></tr>
<tr><td rowspan="2">供应商</td><td>1.营业执照</td><td>SRM 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td>2.出厂检测报告</td><td>WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td>中央厨房</td><td>1.出厂检测报告</td><td>WMS 已收集审核归档</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="9">基本信息</td><td rowspan="9">京葱
(毛菜)</td><td>类别</td><td colspan="2">农产品</td><td rowspan="5"></td></tr>
<tr><td>规格</td><td colspan="2">500g/包</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">合肥</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td colspan="2">/</td></tr>
<tr><td>储存方式</td><td colspan="2">阴凉、通风、干燥</td></tr>
<tr><td>执行标准</td><td>/</td><td>物料编码</td><td>1200000091</td></tr>
<tr><td>使用区域</td><td>全国</td><td>用途</td><td>餐厅☑ 零售☐</td></tr>
<tr><td>过敏原</td><td>☐</td><td>添加防腐剂</td><td>☐</td></tr>
<tr><td>配料</td><td colspan="3">/</td></tr>
<tr><td>原料来源</td><td>京葱原料</td><td colspan="4">合肥疏秋农副产品有限公司</td></tr>
<tr><td>工艺流程</td><td colspan="5">毛菜（京葱）→挑拣去杂 → 分装称重 →包装</td></tr>
<tr><td>配送要求</td><td colspan="5">F 型冷链配送餐厅</td></tr>
<tr><td colspan="6">检测项目</td></tr>
<tr><td>项目</td><td colspan="5">要求</td></tr>
<tr><td>品种</td><td colspan="5">京葱</td></tr>
<tr><td>外观</td><td colspan="5">杆白色、叶绿色，新鲜无萎蔫，无抽薹，无泥土，无虫害及异物、无机械性损伤、无腐烂发黄发黑</td></tr>
<tr><td>气味</td><td colspan="5">有京葱特有辛辣气味，无异味</td></tr>
<tr><td>农药残留</td><td colspan="5">符合 GB5009.199 和 GB2763 的规定</td></tr>
<tr><td>标签标识</td><td colspan="5">符合《农产品包装标识管理规定》</td></tr>
<tr><td colspan="6">检测指标</td></tr>
<tr><td colspan="2">项目</td><td>限值</td><td>执行标准</td><td>检测方法</td><td>检测频率</td></tr>
<tr><td colspan="2">有机磷和氨基甲酸酯类</td><td>阴性</td><td>GB5009.199</td><td>快检</td><td>每批</td></tr>
<tr><td colspan="2">甲基异柳磷</td><td>阴性</td><td>GB 2763</td><td>快检</td><td>每批</td></tr>
<tr><td colspan="6">有机磷和氨基甲酸酯类：甲胺磷、对硫磷、水胺硫磷、马拉硫磷、氧化乐果、乙酰甲胺磷、敌敌畏、敌百虫、乐果、久效磷、甲萘威、好年冬、呋喃丹
备注：药品采购后更改为噻虫嗪、水胺硫磷</td></tr>
<tr><td colspan="6">备注：
1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质
2、所有产品执行标准按最新版执行</td></tr>
<tr><td colspan="6">索票索证</td></tr>
<tr><td colspan="2">供应商</td><td colspan="2">1.营业执照</td><td colspan="2">SRM 已收集审核归档</td></tr>
</table>

	2.出厂检测报告（含农残报告）	WMS 已收集审核归档
中央厨房	1.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档



基本信息	香葱(净菜)	类别	食品-食用农产品		
		规格	500g/包		
		产地	合肥		
		保质期	5 天		
		储存方式	0-4℃冷藏		
		执行标准	/	物料编码	1200000094
		使用区域	全国	用途	餐厅☑ 零售☐
		过敏原	☐	添加防腐剂	☐
		配料	/		

原料来源	香葱原料	合肥疏秋农副产品有限公司、合肥韵绿农副产品有限公司
工艺流程	香葱→挑拣去杂 →清洗→分装称重 →包装	
配送要求	F 型冷链配送餐厅	

检测项目

项目	要求
品种	香葱
外观	符合产品特有外观，无虫害及异物，无机械性损伤，无腐烂发黄发黑
气味	有香葱特有气味，无异味
农药残留	符合 GB5009.199 和 GB2763 的规定
标签标识	符合《农产品包装标识管理规定》

检测指标

项目	限值	执行标准	检测方法	检测频率
有机磷和氨基甲酸酯类	阴性	GB5009.199	快检	每批
甲基异柳磷	阴性	GB 2763	快检	每批

有机磷和氨基甲酸酯类：甲胺磷、对硫磷、水胺硫磷、马拉硫磷、氧化乐果、乙酰甲胺磷、敌敌畏、敌百虫、乐果、久效磷、甲萘威、好年冬、呋喃丹

备注：药品采购后更改为噻虫嗪、水胺硫磷

备注：

1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。

2、所有产品执行标准按最新版执行

索票索证

供应商	1.营业执照	SRM 已收集审核归档

	2.出厂检测报告（含农残报告）	WMS 已收集审核归档
中央厨房	1.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档



<table>
<tr><td rowspan="10">基本
信息</td><td rowspan="10">香葱
(毛菜)</td><td>类别</td><td colspan="2">农产品</td><td rowspan="5"></td></tr>
<tr><td>规格</td><td colspan="2">500g/包</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">合肥</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td colspan="2">/</td></tr>
<tr><td>储存方式</td><td colspan="2">阴凉、通风、干燥</td></tr>
<tr><td>执行标准</td><td>/</td><td>物料编码</td><td>1200000135</td></tr>
<tr><td>使用区域</td><td>全国</td><td>用途</td><td>餐厅☑ 零售☐</td></tr>
<tr><td>过敏原</td><td>☐</td><td>添加防腐剂</td><td>☐</td></tr>
<tr><td>配料</td><td colspan="3">/</td></tr>
</table>

原料来源	香葱原料	合肥疏秋农副产品有限公司、合肥韵绿农副产品有限公司
工艺流程	香葱→挑拣去杂→分装称重 →包装	
配送要求	F 型冷链配送餐厅	

检测项目

项目	要求
品种	香葱
外观	符合产品特有外观，无虫害及异物，无机械性损伤，无腐烂发黄发黑
气味	有香葱特有气味，无异味
农药残留	符合 GB5009.199 和 GB2763 的规定
标签标识	符合《农产品包装标识管理规定》

检测指标

项目	限值	执行标准	检测方法	检测频率
有机磷和氨基甲酸酯类	阴性	GB5009.199	快检	每批
甲基异柳磷	阴性	GB 2763	快检	每批

有机磷和氨基甲酸酯类：甲胺磷、对硫磷、水胺硫磷、马拉硫磷、氧化乐果、乙酰甲胺磷、敌敌畏、敌百虫、乐果、久效磷、甲萘威、好年冬、呋喃丹
备注：药品采购后更改为噻虫嗪、水胺硫磷

备注：
1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。
2、所有产品执行标准按最新版执行

索票索证

供应商	1.营业执照	SRM 已收集审核归档

	2.出厂检测报告（含农残报告）	WMS 已收集审核归档
中央厨房	1.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档



<table>
<tr><td rowspan="9">基本
信息</td><td rowspan="9">鲜香菇
(毛菜)</td><td>类别</td><td colspan="2">农产品</td><td rowspan="5"></td></tr>
<tr><td>规格</td><td colspan="2">500g/包</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">合肥</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td colspan="2">/</td></tr>
<tr><td>储存方式</td><td colspan="2">阴凉、通风、干燥</td></tr>
<tr><td>执行标准</td><td>/</td><td>物料编码</td><td>1200000230</td></tr>
<tr><td>使用区域</td><td>全国</td><td>用途</td><td>餐厅☑ 零售☐</td></tr>
<tr><td>过敏原</td><td>☐</td><td>添加防腐剂</td><td>☐</td></tr>
<tr><td>配料</td><td colspan="3">/</td></tr>
<tr><td>原料来源</td><td>香菇原料</td><td colspan="4">合肥疏美多农业种植有限公司</td></tr>
<tr><td>工艺流程</td><td colspan="5">鲜香菇→挑拣去杂→分装称重 →包装</td></tr>
<tr><td>配送要求</td><td colspan="5">F 型冷链配送餐厅</td></tr>
<tr><td colspan="6">检测项目</td></tr>
<tr><td>项目</td><td colspan="5">要求</td></tr>
<tr><td>品种</td><td colspan="5">鲜香菇</td></tr>
<tr><td>外观</td><td colspan="5">棕色，无正常视力可见外来杂质</td></tr>
<tr><td>气味</td><td colspan="5">具有香菇的清新气味，无异味</td></tr>
<tr><td>农药残留</td><td colspan="5">符合 GB5009.199 的规定</td></tr>
<tr><td>标签标识</td><td colspan="5">符合《农产品包装标识管理规定》</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td colspan="5">检测指标</td></tr>
<tr><td>项目</td><td>限值</td><td>执行标准</td><td>检测方法</td><td>检测频率</td></tr>
<tr><td>有机磷和氨基甲酸酯类</td><td>阴性</td><td>GB5009.199</td><td>快检</td><td>每批</td></tr>
<tr><td colspan="5">有机磷和氨基甲酸酯类：甲胺磷、对硫磷、水胺硫磷、马拉硫磷、氧化乐果、乙酰甲胺磷、敌敌畏、敌百虫、乐果、久效磷、甲萘威、好年冬、呋喃丹</td></tr>
<tr><td colspan="5">备注：
1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。
2、所有产品执行标准按最新版执行</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td colspan="3">索票索证</td></tr>
<tr><td rowspan="2">供应商</td><td>1.营业执照</td><td>SRM 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td>2.出厂检测报告（含农残报告）</td><td>WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td>中央厨房</td><td>1.出厂检测报告</td><td>WMS 已收集审核归档</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="9">基本信息</td><td rowspan="9">圆包菜(毛菜)</td><td>类别</td><td colspan="2">食品-食用农产品</td><td rowspan="5"></td></tr>
<tr><td>规格</td><td colspan="2">1.6kg/包</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">合肥</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td colspan="2">/</td></tr>
<tr><td>储存方式</td><td colspan="2">阴凉、通风、干燥</td></tr>
<tr><td>执行标准</td><td>/</td><td>物料编码</td><td>1200000338</td></tr>
<tr><td>使用区域</td><td>全国</td><td>用途</td><td>餐厅☑ 零售☐</td></tr>
<tr><td>过敏原</td><td>☐</td><td>添加防腐剂</td><td>☐</td></tr>
<tr><td>配料</td><td colspan="3">/</td></tr>
<tr><td>原料来源</td><td>圆包菜原料</td><td colspan="4">合肥韵绿农副产品有限公司</td></tr>
<tr><td>工艺流程</td><td colspan="5">圆包菜→挑拣去杂→分装称重 →包装</td></tr>
<tr><td>配送要求</td><td colspan="5">F 型冷链配送餐厅</td></tr>
</table>

检测项目

项目	要求
品种	圆包菜
外观	均匀鲜绿色、整包无挤压、老叶、黄叶、烂叶、虫害，无正常视力可见杂质
气味	具有圆包菜清新气味，无异味
农药残留	符合 GB5009.199 和 GB2763 的规定
标签标识	符合《农产品包装标识管理规定》

检测指标

项目	限值	执行标准	检测方法	检测频率
有机磷和氨基甲酸酯类	阴性	GB 5009.199	快检	每批
毒死蜱	阴性	GB2763	快检	每批
氟虫氰	阴性	GB2763	快检	每批

有机磷和氨基甲酸酯类：甲胺磷、对硫磷、水胺硫磷、马拉硫磷、氧化乐果、乙酰甲胺磷、敌敌畏、敌百虫、乐果、久效磷、甲萘威、好年冬、呋喃丹

备注：
1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。
2、所有产品执行标准按最新版执行

索票索证

<table>
<tr><td rowspan="2">供应商</td><td>1.营业执照</td><td>SRM 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td>2.出厂检测报告（含农残报告）</td><td>WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td>中央厨房</td><td>1.出厂检测报告</td><td>WMS 已收集审核归档</td></tr>
</table>

基本信息	生姜(毛菜)	类别	农产品	
		规格	300g/包	
		产地	合肥	
		保质期	/	
		储存方式	阴凉、通风、干燥	
		执行标准	/	物料编码	1200000543
		使用区域	全国	用途	餐厅☑ 零售☐
		过敏原	☐	添加防腐剂	☐
		配料	/	

原料来源	生姜原料	砚山晨鑫种植农民专业合作社、合肥韵绿农副产品有限公司
工艺流程	生姜→挑拣去杂→分装称重 →包装	
配送要求	F 型冷链配送餐厅	

检测项目

项目	要求
品种	生姜
外观	根茎肥大、丰满、充实，色泽新鲜，光面光滑、清洁，无皱缩、无冻伤、无机械损伤、无虫害及腐烂霉变。泥沙含量≤1%；具有特殊的辛香气味，无外来异物
气味	有生姜特有辛辣气味，无异味
农药残留	符合 GB5009.199 和 GB2763 的规定
标签标识	符合《农产品包装标识管理规定》

检测指标

项目	限值	执行标准	检测方法	检测频率
有机磷和氨基甲酸酯类	阴性	GB5009.199	快检	每批
吡虫啉	阴性	GB2763	快检	每批
噻虫嗪	阴性	GB2763	快检	每批
毒死蜱	阴性	GB2763	快检	每批
噻虫胺	阴性	GB2763	快检	每批

有机磷和氨基甲酸酯类：甲胺磷、对硫磷、水胺硫磷、马拉硫磷、氧化乐果、乙酰甲胺磷、敌敌畏、敌百虫、乐果、久效磷、甲萘威、好年冬、呋喃丹

备注：
1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。
2、所有产品执行标准按最新版执行

索票索证

供应商	1.营业执照	SRM 已收集审核归档
	2.出厂检测报告（含农残报告）	WMS 已收集审核归档
中央厨房	1.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档



<table>
<tr><td rowspan="9">基本
信息</td><td rowspan="9">带皮玉米
(毛菜)</td><td>类别</td><td colspan="2">农产品</td><td rowspan="5"></td></tr>
<tr><td>规格</td><td colspan="2">300g/包</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">合肥</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td colspan="2">/</td></tr>
<tr><td>储存方式</td><td colspan="2">阴凉、通风、干燥</td></tr>
<tr><td>执行标准</td><td>/</td><td>物料编码</td><td>1200000594</td></tr>
<tr><td>使用区域</td><td>全国</td><td>用途</td><td>餐厅☑ 零售☐</td></tr>
<tr><td>过敏原</td><td>☐</td><td>添加防腐剂</td><td>☐</td></tr>
<tr><td>配料</td><td colspan="3">/</td></tr>
<tr><td>原料来源</td><td>玉米原料</td><td colspan="4">合肥韵绿农副产品有限公司</td></tr>
<tr><td>工艺流程</td><td colspan="5">玉米（毛菜）→挑拣去杂→分装称重 →包装</td></tr>
<tr><td>配送要求</td><td colspan="5">F 型冷链配送餐厅</td></tr>
<tr><td colspan="6">检测项目</td></tr>
<tr><td>项目</td><td colspan="5">要求</td></tr>
<tr><td>品种</td><td colspan="5">玉米</td></tr>
<tr><td>外观</td><td colspan="5">叶子嫩绿，捏起来比较软。玉米须呈深棕色。玉米粒感官黄色或金黄色，色泽新鲜一致，籽粒饱满，无霉变，无虫蛀及其他杂质</td></tr>
<tr><td>气味</td><td colspan="5">有玉米特有的气味，无异味</td></tr>
<tr><td>农药残留</td><td colspan="5">符合 GB5009.199 的规定</td></tr>
<tr><td>标签标识</td><td colspan="5">符合《农产品包装标识管理规定》</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td colspan="5">检测指标</td></tr>
<tr><td>项目</td><td>限值</td><td>执行标准</td><td>检测方法</td><td>检测频率</td></tr>
<tr><td>有机磷和氨基甲酸酯类</td><td>阴性</td><td>GB5009.199</td><td>快检</td><td>每批</td></tr>
<tr><td colspan="5">有机磷和氨基甲酸酯类：甲胺磷、对硫磷、水胺硫磷、马拉硫磷、氧化乐果、乙酰甲胺磷、敌敌畏、敌百虫、乐果、久效磷、甲萘威、好年冬、呋喃丹</td></tr>
<tr><td colspan="5">备注:
1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质
2、所有产品执行标准按最新版执行</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td colspan="3">索票索证</td></tr>
<tr><td rowspan="2">供应商</td><td>1.营业执照</td><td>SRM 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td>2.出厂检测报告（含农残报告）</td><td>WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td>中央厨房</td><td>1.出厂检测报告</td><td>WMS 已收集审核归档</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="9">基本
信息</td><td rowspan="9">大白菜
(毛菜)</td><td>类别</td><td colspan="2">农产品</td><td rowspan="5"></td></tr>
<tr><td>规格</td><td colspan="2">2.5kg/包</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">合肥</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td colspan="2">/</td></tr>
<tr><td>储存方式</td><td colspan="2">阴凉、通风、干燥</td></tr>
<tr><td>执行标准</td><td>/</td><td>物料编码</td><td>1200001019</td></tr>
<tr><td>使用区域</td><td>全国</td><td>用途</td><td>餐厅☑ 零售☐</td></tr>
<tr><td>过敏原</td><td>☐</td><td>添加防腐剂</td><td>☐</td></tr>
<tr><td>配料</td><td colspan="3">/</td></tr>
<tr><td>原料来源</td><td>大白菜原料</td><td colspan="4">合肥韵绿农副产品有限公司、合肥疏秋农副产品有限公司
安徽菜多多农产品有限公司</td></tr>
<tr><td>工艺流程</td><td colspan="5">大白菜（毛菜）→挑拣去杂→分装称重 →包装</td></tr>
<tr><td>配送要求</td><td colspan="5">F 型冷链配送餐厅</td></tr>
</table>

检测项目

项目	要求
品种	大白菜
外观	青黄色，鲜嫩结实，无枯黄叶、无花斑叶，无烂叶、无虫，叶茎完整，无抽薹、无烂心
气味	有大白菜特有的气味，无异味
农药残留	符合 GB5009.199 和 GB2763 的规定
标签标识	符合《农产品包装标识管理规定》

检测指标

项目	限值	执行标准	检测方法	检测频率
有机磷和氨基甲酸酯类	阴性	GB 5009.199	快检	每批
毒死蜱	阴性	GB2763	快检	每批
氟虫氰	阴性	GB2763	快检	每批

有机磷和氨基甲酸酯类：甲胺磷、对硫磷、水胺硫磷、马拉硫磷、氧化乐果、乙酰甲胺磷、敌敌畏、敌百虫、乐果、久效磷、甲萘威、好年冬、呋喃丹

备注：
1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质
2、所有产品执行标准按最新版执行

索票索证

供应商	1.营业执照	SRM 已收集审核归档

	2.出厂检测报告（含农残报告）	WMS 已收集审核归档
中央厨房	1.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档



基本信息	蒜台(毛菜)	类别	农产品		
		规格	1.7kg/包		
		产地	合肥		
		保质期	/		
		储存方式	阴凉、通风、干燥		
		执行标准	/	物料编码	1200001196
		使用区域	全国	用途	餐厅☑ 零售☐
		过敏原	☐	添加防腐剂	☐
		配料	/		

原料来源	蒜台	合肥疏美多农业种植有限公司
工艺流程	蒜台（毛菜）→挑拣去杂→分装称重 →包装	
配送要求	F 型冷链配送餐厅	

检测项目

项目	要求
品种	蒜台
外观	质地脆嫩，成熟适中，苔茎基部无老化，条形粗细均匀，不萎蔫，糠心；无枯黄叶、病叶、泥土、无明显机械损伤和病虫伤害；无烧心焦边、腐烂等现象
气味	有蒜台特有的香味，无异味
农药残留	符合 GB 5009.199 的规定
标签标识	符合《农产品包装标识管理规定》

检测指标

项目	限值	执行标准	检测方法	检测频率
有机磷和氨基甲酸酯类	阴性	GB 5009.199	快检	每批

有机磷和氨基甲酸酯类：甲胺磷、对硫磷、水胺硫磷、马拉硫磷、氧化乐果、乙酰甲胺磷、敌敌畏、敌百虫、乐果、久效磷、甲萘威、好年冬、呋喃丹

备注：
1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。
2、所有产品执行标准按最新版执行

索票索证

供应商	1.营业执照	SRM 已收集审核归档
	2.出厂检测报告（含农残报告）	WMS 已收集审核归档
中央厨房	1.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档

<table>
<tr><td rowspan="9">基本
信息</td><td rowspan="9">胡萝卜片
(净菜)</td><td>类别</td><td colspan="2">农产品</td><td rowspan="5"></td></tr>
<tr><td>规格</td><td colspan="2">1.5kg/包</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">合肥</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td colspan="2">4 天</td></tr>
<tr><td>储存方式</td><td colspan="2">0-4℃冷藏</td></tr>
<tr><td>执行标准</td><td>/</td><td>物料编码</td><td>1200002399</td></tr>
<tr><td>使用区域</td><td>全国</td><td>用途</td><td>餐厅☑ 零售☐</td></tr>
<tr><td>过敏原</td><td>☐</td><td>添加防腐剂</td><td>☐</td></tr>
<tr><td>配料</td><td colspan="4">/</td></tr>
<tr><td>原料来源</td><td>胡萝卜原料</td><td colspan="4">合肥韵绿农副产品有限公司</td></tr>
<tr><td>工艺流程</td><td colspan="5">胡萝卜 → 挑拣去杂 → 清洗 →切片 →分装称重 →包装</td></tr>
<tr><td>配送要求</td><td colspan="5">F 型冷链配送餐厅</td></tr>
</table>

检测项目

项目	要求
品种	胡萝卜
外观	胡萝卜片大小均匀，色泽橙黄，无肉眼可见的外来杂质，无点、霉变现象，厚 0.3-0.4cm 片状
气味	有胡萝卜片特有的香味，无异味
农药残留	符合 GB5009.199 和 GB2763 的规定
标签标识	符合《农产品包装标识管理规定》

检测指标

项目	限值	执行标准	检测方法	检测频率
有机磷和氨基甲酸酯类	阴性	GB 5009.199	快检	每批
甲拌磷	阴性	GB2763	快检	每批

有机磷和氨基甲酸酯类：甲胺磷、对硫磷、水胺硫磷、马拉硫磷、氧化乐果、乙酰甲胺磷、敌敌畏、敌百虫、乐果、久效磷、甲萘威、好年冬、呋喃丹

备注:
1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质
2、所有产品执行标准按最新版执行

索票索证

供应商	1.营业执照	SRM 已收集审核归档
	2.出厂检测报告（含农残报告）	WMS 已收集审核归档
中央厨房	1.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档

<table>
<tr><td rowspan="9">基本
信息</td><td rowspan="9">土豆丝
(净菜)</td><td>类别</td><td colspan="2">农产品</td><td colspan="2" rowspan="5"></td></tr>
<tr><td>规格</td><td colspan="2">1.8kg/包</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">合肥</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td colspan="2">4 天</td></tr>
<tr><td>储存方式</td><td colspan="2">0-4℃冷藏</td></tr>
<tr><td>执行标准</td><td>/</td><td>物料编码</td><td colspan="2">1200001372</td></tr>
<tr><td>使用区域</td><td>全国</td><td>用途</td><td colspan="2">餐厅☑ 零售☐</td></tr>
<tr><td>过敏原</td><td>☐</td><td>添加防腐剂</td><td colspan="2">☐</td></tr>
<tr><td>配料</td><td colspan="4">/</td></tr>
<tr><td>原料来源</td><td>土豆原料</td><td colspan="5">合肥韵绿农副产品有限公司</td></tr>
<tr><td>工艺流程</td><td colspan="6">土豆 → 挑拣去杂 → 清洗 →切丝 →分装称重 →包装</td></tr>
<tr><td>配送要求</td><td colspan="6">F 型冷链配送餐厅</td></tr>
<tr><td colspan="7">检测项目</td></tr>
<tr><td>项目</td><td colspan="6">要求</td></tr>
<tr><td>品种</td><td colspan="6">土豆</td></tr>
<tr><td>外观</td><td colspan="6">色泽正常，淡黄色，无变色发黑，无变质，无漏气，无正常视力可见外来杂质</td></tr>
<tr><td>气味</td><td colspan="6">有土豆片特有的清新味，无异味</td></tr>
<tr><td>农药残留</td><td colspan="6">符合 GB5009.199 的要求</td></tr>
<tr><td>标签标识</td><td colspan="6">符合《农产品包装标识管理规定》</td></tr>
<tr><td colspan="7">检测指标</td></tr>
<tr><td colspan="3">项目</td><td>限值</td><td>执行标准</td><td>检测方法</td><td>检测频率</td></tr>
<tr><td colspan="3">有机磷和氨基甲酸酯类</td><td>阴性</td><td>GB5009.199</td><td>快检</td><td>每批</td></tr>
<tr><td colspan="7">有机磷和氨基甲酸酯类：甲胺磷、对硫磷、水胺硫磷、马拉硫磷、氧化乐果、乙酰甲胺磷、敌敌畏、敌百虫、乐果、久效磷、甲萘威、好年冬、呋喃丹</td></tr>
<tr><td colspan="7">备注:
1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。
2、所有产品执行标准按最新版执行</td></tr>
<tr><td colspan="7">索票索证</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="2">供应商</td><td colspan="3">1.营业执照</td><td colspan="2">SRM 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td colspan="3">2.出厂检测报告（含农残报告）</td><td colspan="2">WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td colspan="2">中央厨房</td><td colspan="3">1.出厂检测报告</td><td colspan="2">WMS 已收集审核归档</td></tr>
</table>

基本信息	薄皮青椒（毛菜）	类别	农产品		
		规格	1kg/包		
		产地	合肥		
		保质期	/		
		储存方式	阴凉、通风、干燥		
		执行标准	/	物料编码	1200002156
		使用区域	全国	用途	餐厅☑ 零售☐
		过敏原	☐	添加防腐剂	☐
		配料	/		
原料来源	青椒原料	合肥韵绿农副产品有限公司			
工艺流程	青椒 → 挑拣去杂 →分装称重 →包装				
配送要求	F 型冷链配送餐厅				

检测项目

项目	要求
品种	青椒
外观	果实充分发育、果面清洁有光泽，不萎蔫，无发黄发黑，无灼伤、冻害、病虫害、机械伤，无腐败变质，无其它外来肉眼可见异物
气味	正常青椒具有的清香味及辣椒特有的辣味
农药残留	符合 GB5009.199 和 GB2763 的规定
标签标识	符合《农产品包装标识管理规定》

检测指标

项目	限值	执行标准	检测方法	检测频率
有机磷和氨基甲酸酯类	阴性	GB 5009.199	快检	每批
啶虫脒	阴性	GB2763	快检	每批
菊酯类	阴性	GB2763	快检	每批
噻虫胺	阴性	GB2763	快检	每批
毒死蜱	阴性	GB2763	快检	每批

有机磷和氨基甲酸酯类：甲胺磷、对硫磷、水胺硫磷、马拉硫磷、氧化乐果、乙酰甲胺磷、敌敌畏、敌百虫、乐果、久效磷、甲萘威、好年冬、呋喃丹

备注：
1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质
2、所有产品执行标准按最新版执行

索票索证

供应商	1.营业执照	SRM 已收集审核归档
	2.出厂检测报告（含农残报告）	WMS 已收集审核归档
中央厨房	1.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档

<table>
<tr><td rowspan="9">基本
信息</td><td rowspan="9">沙地蜜薯
(毛菜)</td><td>类别</td><td colspan="2">农产品</td><td colspan="2" rowspan="5"></td></tr>
<tr><td>规格</td><td colspan="2">1kg/包</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">合肥</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td colspan="2">/</td></tr>
<tr><td>储存方式</td><td colspan="2">阴凉、通风、干燥</td></tr>
<tr><td>执行标准</td><td>/</td><td>物料编码</td><td colspan="2">1200002324</td></tr>
<tr><td>使用区域</td><td>全国</td><td>用途</td><td colspan="2">餐厅☑ 零售☐</td></tr>
<tr><td>过敏原</td><td>☐</td><td>添加防腐剂</td><td colspan="2">☐</td></tr>
<tr><td>配料</td><td colspan="4">/</td></tr>
<tr><td>原料来源</td><td>蜜薯原料</td><td colspan="5">合肥韵绿农副产品有限公司</td></tr>
<tr><td>工艺流程</td><td colspan="6">沙地蜜薯 → 挑拣去杂 →分装称重 →包装</td></tr>
<tr><td>配送要求</td><td colspan="6">F 型冷链配送餐厅</td></tr>
<tr><td colspan="7">检测项目</td></tr>
<tr><td>项目</td><td colspan="6">要求</td></tr>
<tr><td>品种</td><td colspan="6">沙地蜜薯</td></tr>
<tr><td>外观</td><td colspan="6">外观呈纺锤形，外皮呈绛红色，瓜瓤呈橘红色，新鲜、水分充足，无干瘪，破损、裂横现象</td></tr>
<tr><td>气味</td><td colspan="6">正常沙地蜜薯应有的气味，无异味</td></tr>
<tr><td>农药残留</td><td colspan="6">符合 GB5009.199 的要求</td></tr>
<tr><td>标签标识</td><td colspan="6">符合《农产品包装标识管理规定》</td></tr>
<tr><td colspan="7">检测指标</td></tr>
<tr><td colspan="3">项目</td><td>限值</td><td>执行标准</td><td>检测方法</td><td>检测频率</td></tr>
<tr><td colspan="3">有机磷和氨基甲酸酯类</td><td>阴性</td><td>GB5009.199</td><td>快检</td><td>每批</td></tr>
<tr><td colspan="7">有机磷和氨基甲酸酯类：甲胺磷、对硫磷、水胺硫磷、马拉硫磷、氧化乐果、乙酰甲胺磷、敌敌畏、敌百虫、乐果、久效磷、甲萘威、好年冬、呋喃丹</td></tr>
<tr><td colspan="7">备注:
1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质
2、所有产品执行标准按最新版执行</td></tr>
<tr><td colspan="7">索票索证</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="2">供应商</td><td colspan="3">1.营业执照</td><td colspan="2">SRM 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td colspan="3">2.出厂检测报告（含农残报告）</td><td colspan="2">WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td colspan="2">中央厨房</td><td colspan="3">1.出厂检测报告</td><td colspan="2">WMS 已收集审核归档</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="9">基本
信息</td><td rowspan="9">胡萝卜
(毛菜)</td><td>类别</td><td colspan="2">农产品</td><td rowspan="5"></td></tr>
<tr><td>规格</td><td colspan="2">500g/包</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">合肥</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td colspan="2">/</td></tr>
<tr><td>储存方式</td><td colspan="2">阴凉、通风、干燥</td></tr>
<tr><td>执行标准</td><td>/</td><td>物料编码</td><td>1200002359</td></tr>
<tr><td>使用区域</td><td>全国</td><td>用途</td><td>餐厅☑ 零售☐</td></tr>
<tr><td>过敏原</td><td>☐</td><td>添加防腐剂</td><td>☐</td></tr>
<tr><td>配料</td><td colspan="3">/</td></tr>
<tr><td>原料来源</td><td>胡萝卜原料</td><td colspan="4">合肥韵绿农副产品有限公司</td></tr>
<tr><td>工艺流程</td><td colspan="5">胡萝卜（毛菜） → 挑拣去杂 →分装称重 →包装</td></tr>
<tr><td>配送要求</td><td colspan="5">F 型冷链配送餐厅</td></tr>
</table>

检测项目

项目	要求
品种	胡萝卜
外观	新鲜成熟度适中，表皮橙红色，表皮光洁肉质紧密；无黑皮黑心、无糠心、无畸形、无裂根，无腐烂、冻害及病虫害
气味	有胡萝卜特有的香味，无异味
农药残留	符合 GB5009.199 和 GB2763 的规定
标签标识	符合《农产品包装标识管理规定》

检测指标

项目	限值	执行标准	检测方法	检测频率
有机磷和氨基甲酸酯类	阴性	GB 5009.199	快检	每批
甲拌磷	阴性	GB2763	快检	每批

有机磷和氨基甲酸酯类：甲胺磷、对硫磷、水胺硫磷、马拉硫磷、氧化乐果、乙酰甲胺磷、敌敌畏、敌百虫、乐果、久效磷、甲萘威、好年冬、呋喃丹

备注：
1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质
2、所有产品执行标准按最新版执行

索票索证

供应商	1.营业执照	SRM 已收集审核归档
	2.出厂检测报告（含农残报告）	WMS 已收集审核归档
中央厨房	1.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档

<table>
<tr><td rowspan="10">基本
信息</td><td rowspan="10">毛白菜
(毛菜)</td><td>类别</td><td colspan="2">农产品</td><td rowspan="5"></td></tr>
<tr><td>规格</td><td colspan="2">1kg/包</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">合肥</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td colspan="2">/</td></tr>
<tr><td>储存方式</td><td colspan="2">阴凉、通风、干燥</td></tr>
<tr><td>执行标准</td><td>/</td><td>物料编码</td><td>1200002373</td></tr>
<tr><td>使用区域</td><td>全国</td><td>用途</td><td>餐厅☑ 零售☐</td></tr>
<tr><td>过敏原</td><td>☐</td><td>添加防腐剂</td><td>☐</td></tr>
<tr><td>配料</td><td colspan="3">/</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>原料来源</td><td>毛白菜原料</td><td colspan="4">合肥疏秋农副产品有限公司</td></tr>
<tr><td>工艺流程</td><td colspan="5">毛白菜（毛菜） → 挑拣去杂 →分装称重 →包装</td></tr>
<tr><td>配送要求</td><td colspan="5">F 型冷链配送餐厅</td></tr>
<tr><td colspan="6">检测项目</td></tr>
<tr><td>项目</td><td colspan="5">要求</td></tr>
<tr><td>品种</td><td colspan="5">毛白菜</td></tr>
<tr><td>外观</td><td colspan="5">无破损、烂叶黄叶、老叶、虫斑、冻伤、水分充足，颜色浅绿、黄绿</td></tr>
<tr><td>气味</td><td colspan="5">有毛白菜特有的香味，无异味</td></tr>
<tr><td>农药残留</td><td colspan="5">符合 GB5009.199 和 GB2763 的规定</td></tr>
<tr><td>标签标识</td><td colspan="5">符合《农产品包装标识管理规定》</td></tr>
<tr><td colspan="6">检测指标</td></tr>
<tr><td colspan="2">项目</td><td>限值</td><td>执行标准</td><td>检测方法</td><td>检测频率</td></tr>
<tr><td colspan="2">有机磷和氨基甲酸酯类</td><td>阴性</td><td>GB 5009.199</td><td>快检</td><td>每批</td></tr>
<tr><td colspan="2">噻虫胺</td><td>阴性</td><td>GB2763</td><td>快检</td><td>每批</td></tr>
<tr><td colspan="2">啶虫脒</td><td>阴性</td><td>GB2763</td><td>快检</td><td>每批</td></tr>
<tr><td colspan="6">有机磷和氨基甲酸酯类：甲胺磷、对硫磷、水胺硫磷、马拉硫磷、氧化乐果、乙酰甲胺磷、敌敌畏、敌百虫、乐果、久效磷、甲萘威、好年冬、呋喃丹</td></tr>
<tr><td colspan="6">备注:
1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质
2、所有产品执行标准按最新版执行</td></tr>
<tr><td colspan="6">索票索证</td></tr>
<tr><td rowspan="2">供应商</td><td colspan="3">1.营业执照</td><td colspan="2">SRM 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td colspan="3">2.出厂检测报告（含农残报告）</td><td colspan="2">WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td>中央厨房</td><td colspan="3">1.出厂检测报告</td><td colspan="2">WMS 已收集审核归档</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="9">基本
信息</td><td rowspan="9">木耳
(净菜)</td><td>类别</td><td colspan="2">农产品</td><td rowspan="5"></td></tr>
<tr><td>规格</td><td colspan="2">300g/包</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">牡丹江</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td colspan="2">5 天</td></tr>
<tr><td>储存方式</td><td colspan="2">0-4℃冷藏</td></tr>
<tr><td>执行标准</td><td>/</td><td>物料编码</td><td>1200002417</td></tr>
<tr><td>使用区域</td><td>全国</td><td>用途</td><td>餐厅☑ 零售☐</td></tr>
<tr><td>过敏原</td><td>☐</td><td>添加防腐剂</td><td>☐</td></tr>
<tr><td>配料</td><td colspan="3">/</td></tr>
<tr><td>原料来源</td><td>木耳原料</td><td colspan="4">东宁山友食用菌科技研发有限公司、天和农业集团浙江味了得食品有限公司</td></tr>
<tr><td>工艺流程</td><td colspan="5">木耳→ 挑拣去杂 →泡发→分装称重 →包装</td></tr>
<tr><td>配送要求</td><td colspan="5">F 型冷链配送餐厅</td></tr>
</table>

检测项目

<table>
<tr><td>项目</td><td>要求</td><td>检验方法</td></tr>
<tr><td>色泽</td><td>具有产品应有的色泽</td><td rowspan="3">取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味</td></tr>
<tr><td>滋味、气味</td><td>具有产品应有的滋味和气味</td></tr>
<tr><td>状态</td><td>具有产品应有的状态，无正常视力可见外来异物，无霉变，无虫蛀</td></tr>
<tr><td>理化指标</td><td colspan="2">符合 GB7096 的要求</td></tr>
<tr><td>污染物</td><td colspan="2">污染物限量符合 GB2762 的要求</td></tr>
<tr><td>食品添加剂</td><td colspan="2">食品添加剂使用应符合 2760 的要求</td></tr>
</table>

检测指标

<table>
<tr><td>项目</td><td>限值</td><td>执行标准</td><td>检测方法</td><td>检测频率</td></tr>
<tr><td>水分（g/100g）</td><td>≤12</td><td>GB7096</td><td>GB 5009.3</td><td>每批</td></tr>
<tr><td>铅（以 Pb 计）mg/kg(干重计)</td><td>≤1.0</td><td>GB 2762</td><td>GB 5009.12</td><td>每年</td></tr>
<tr><td>镉（以 Cd 计）mg/kg(干重计)</td><td>≤0.2</td><td>GB 2762</td><td>GB 5009.15</td><td>每年</td></tr>
<tr><td>甲基汞（以 Hg 计）mg/kg(干重计)</td><td>≤0.1</td><td>GB 2762</td><td>GB 5009.17</td><td>每年</td></tr>
<tr><td>苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）g/kg</td><td>不得检出</td><td>GB 2760</td><td>GB 5009.28</td><td>每年</td></tr>
<tr><td colspan="5">有机磷和氨基甲酸酯类：甲胺磷、对硫磷、水胺硫磷、马拉硫磷、氧化乐果、乙酰甲胺磷、敌</td></tr>
</table>

敌畏、敌百虫、乐果、久效磷、甲萘威、好年冬、呋喃丹		
备注： 1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质 2、所有产品执行标准按最新版执行		
索票索证		
供应商	1.营业执照	SRM 已收集审核归档
	2.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档
中央厨房	1.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档

基本信息	胡萝卜丁(净菜)	类别	农产品		
		规格	200g/包		
		产地	合肥		
		保质期	4 天		
		储存方式	0-4℃冷藏		
		执行标准	/	物料编码	1200002442
		使用区域	全国	用途	餐厅☑ 零售☐
		过敏原	☐	添加防腐剂	☐
		配料	/		

原料来源	胡萝卜原料	合肥韵绿农副产品有限公司
工艺流程	胡萝卜（毛菜） → 挑拣去杂 →清洗→切丁→分装称重 →包装	
配送要求	F 型冷链配送餐厅	

检测项目

项目	要求
品种	胡萝卜
外观	胡萝卜丁大小均匀，色泽橙黄，无肉眼可见的外来杂质、无黑点、霉变现象
气味	有胡萝卜特有的香味，无异味
农药残留	符合 GB5009.199 和 GB2763 的规定
标签标识	符合《农产品包装标识管理规定》

检测指标

项目	限值	执行标准	检测方法	检测频率
有机磷和氨基甲酸酯类	阴性	GB 5009.199	快检	每批
甲拌磷	阴性	GB2763	快检	每批

有机磷和氨基甲酸酯类：甲胺磷、对硫磷、水胺硫磷、马拉硫磷、氧化乐果、乙酰甲胺磷、敌敌畏、敌百虫、乐果、久效磷、甲萘威、好年冬、呋喃丹

备注：
1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。
2、所有产品执行标准按最新版执行

索票索证

供应商	1.营业执照	SRM 已收集审核归档
	2.出厂检测报告（含农残报告）	WMS 已收集审核归档
中央厨房	1.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档

基本信息	老南瓜(毛菜)	类别	农产品		
		规格	2kg/包		
		产地	合肥		
		保质期	/		
		储存方式	阴凉、通风、干燥		
		执行标准	/	物料编码	1200002443
		使用区域	全国	用途	餐厅☑ 零售☐
		过敏原	☐	添加防腐剂	☐
		配料	/		

原料来源	老南瓜原料	合肥韵绿农副产品有限公司
工艺流程	老南瓜（毛菜） → 挑拣去杂 →分装称重 →包装	
配送要求	F 型冷链配送餐厅	

检测项目

项目	要求
品种	老南瓜
外观	表皮黄中带红色，表面有灰色的薄雾。南瓜蒂较硬，无变黄变枯现象，且瓜蒂及连接处无青色。新鲜、水分充足，无明显裂横、霉点和结疤现象
气味	有老南瓜特有的清香，无异味
农药残留	符合 GB5009.199 的要求
标签标识	符合《农产品包装标识管理规定》

检测指标

项目	限值	执行标准	检测方法	检测频率
有机磷和氨基甲酸酯类	阴性	GB5009.199	快检	每批

有机磷和氨基甲酸酯类：甲胺磷、对硫磷、水胺硫磷、马拉硫磷、氧化乐果、乙酰甲胺磷、敌敌畏、敌百虫、乐果、久效磷、甲萘威、好年冬、呋喃丹

备注：
1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。
2、所有产品执行标准按最新版执行

索票索证

供应商	1.营业执照	SRM 已收集审核归档
	2.出厂检测报告（含农残报告）	WMS 已收集审核归档
中央厨房	1.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档

<table>
<tr><td rowspan="9">基本信息</td><td rowspan="9">贝贝南瓜(毛菜)</td><td>类别</td><td colspan="2">农产品</td><td rowspan="5"></td></tr>
<tr><td>规格</td><td colspan="2">1kg/包</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">合肥</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td colspan="2">/</td></tr>
<tr><td>储存方式</td><td colspan="2">阴凉、通风、干燥</td></tr>
<tr><td>执行标准</td><td>/</td><td>物料编码</td><td>1200002477</td></tr>
<tr><td>使用区域</td><td>全国</td><td>用途</td><td>餐厅☑ 零售☐</td></tr>
<tr><td>过敏原</td><td>☐</td><td>添加防腐剂</td><td>☐</td></tr>
<tr><td>配料</td><td colspan="3">/</td></tr>
<tr><td>原料来源</td><td>贝贝南瓜</td><td colspan="4">合肥韵绿农副产品有限公司</td></tr>
<tr><td>工艺流程</td><td colspan="5">贝贝南瓜（毛菜） → 挑拣去杂 →分装称重 →包装</td></tr>
<tr><td>配送要求</td><td colspan="5">F 型冷链配送餐厅</td></tr>
</table>

检测项目

项目	要求
品种	贝贝南瓜
外观	整体颜色为深绿色，表面有一条一条的凹进去的条纹，条纹颜色较浅，一般为浅绿色或灰色。表皮很硬，瓜瓤呈橙黄色，新鲜、水分充足，无明显裂横、霉点和结疤现象
气味	有贝贝南瓜特有的清香，无异味
农药残留	符合 GB5009.199 的要求
标签标识	符合《农产品包装标识管理规定》

检测指标

项目	限值	执行标准	检测方法	检测频率
有机磷和氨基甲酸酯类	阴性	GB5009.199	快检	每批

有机磷和氨基甲酸酯类：甲胺磷、对硫磷、水胺硫磷、马拉硫磷、氧化乐果、乙酰甲胺磷、敌敌畏、敌百虫、乐果、久效磷、甲萘威、好年冬、呋喃丹

备注:
1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质
2、所有产品执行标准按最新版执行

索票索证

供应商	1.营业执照	SRM 已收集审核归档
	2.出厂检测报告（含农残报告）	WMS 已收集审核归档
中央厨房	1.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档

<table>
<tr><td rowspan="9">基本
信息</td><td rowspan="9">沙地蜜薯
块
(净菜)</td><td>类别</td><td colspan="2">农产品</td><td rowspan="5"></td></tr>
<tr><td>规格</td><td colspan="2">1kg/包</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">合肥</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td colspan="2">4 天</td></tr>
<tr><td>储存方式</td><td colspan="2">0-4℃冷藏</td></tr>
<tr><td>执行标准</td><td>/</td><td>物料编码</td><td>1200002582</td></tr>
<tr><td>使用区域</td><td>全国</td><td>用途</td><td>餐厅☑ 零售☐</td></tr>
<tr><td>过敏原</td><td>☐</td><td>添加防腐剂</td><td>☐</td></tr>
<tr><td>配料</td><td colspan="3">/</td></tr>
<tr><td>原料来源</td><td>蜜薯原料</td><td colspan="4">合肥韵绿农副产品有限公司</td></tr>
<tr><td>工艺流程</td><td colspan="5">沙地蜜薯（毛菜） → 挑拣去杂 →清洗→切块→分装称重 →包装</td></tr>
<tr><td>配送要求</td><td colspan="5">F 型冷链配送餐厅</td></tr>
<tr><td colspan="6">检测项目</td></tr>
<tr><td>项目</td><td colspan="5">要求</td></tr>
<tr><td>品种</td><td colspan="5">沙地蜜薯</td></tr>
<tr><td>外观</td><td colspan="5">外观呈纺锤形，外皮呈绛红色，瓜瓤呈橘红色，新鲜、水分充足，无干瘪，破损、裂横现象，长度 5-8cm，重量 45-50g</td></tr>
<tr><td>气味</td><td colspan="5">正常沙地蜜薯应有的气味，无异味</td></tr>
<tr><td>农药残留</td><td colspan="5">符合 GB5009.199 的要求</td></tr>
<tr><td>标签标识</td><td colspan="5">符合《农产品包装标识管理规定》</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td colspan="5">检测指标</td></tr>
<tr><td>项目</td><td>限值</td><td>执行标准</td><td>检测方法</td><td>检测频率</td></tr>
<tr><td>有机磷和氨基甲酸酯类</td><td>阴性</td><td>GB5009.199</td><td>快检</td><td>每批</td></tr>
<tr><td colspan="5">有机磷和氨基甲酸酯类：甲胺磷、对硫磷、水胺硫磷、马拉硫磷、氧化乐果、乙酰甲胺磷、敌敌畏、敌百虫、乐果、久效磷、甲萘威、好年冬、呋喃丹</td></tr>
<tr><td colspan="5">备注：
1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。
2、所有产品执行标准按最新版执行</td></tr>
<tr><td colspan="5">索票索证</td></tr>
<tr><td rowspan="2">供应商</td><td colspan="2">1.营业执照</td><td colspan="2">SRM 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td colspan="2">2.出厂检测报告（含农残报告）</td><td colspan="2">WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td>中央厨房</td><td colspan="2">1.出厂检测报告</td><td colspan="2">WMS 已收集审核归档</td></tr>
</table>

基本信息	玉米块(净菜)	类别	农产品		
		规格	1kg/包		
		产地	合肥		
		保质期	4 天		
		储存方式	0-4℃冷藏		
		执行标准	/	物料编码	1200002583
		使用区域	全国	用途	餐厅☑ 零售☐
		过敏原	☐	添加防腐剂	☐
		配料	/		
原料来源	玉米原料	合肥韵绿农副产品有限公司			
工艺流程	玉米（毛菜） → 挑拣去杂 →清洗→切块→分装称重 →包装				
配送要求	F 型冷链配送餐厅				

检测项目

项目	要求
品种	玉米
外观	玉米粒感官黄色或金黄色，色泽新鲜一致，籽粒饱满，无发酵霉变，无虫蛀及异味，无正常视力可见外来异物
气味	具有玉米特有的清香气味，无异味
农药残留	符合 GB5009.199 的要求
标签标识	符合《农产品包装标识管理规定》

检测指标

项目	限值	执行标准	检测方法	检测频率
有机磷和氨基甲酸酯类	阴性	GB5009.199	快检	每批

有机磷和氨基甲酸酯类：甲胺磷、对硫磷、水胺硫磷、马拉硫磷、氧化乐果、乙酰甲胺磷、敌敌畏、敌百虫、乐果、久效磷、甲萘威、好年冬、呋喃丹

备注：
1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。
2、所有产品执行标准按最新版执行

索票索证

供应商	1.营业执照	SRM 已收集审核归档
	2.出厂检测报告（含农残报告）	WMS 已收集审核归档
中央厨房	1.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档

<table>
<tr><td rowspan="9">基本
信息</td><td rowspan="9">螺丝椒块
(净菜)</td><td>类别</td><td colspan="2">农产品</td><td rowspan="5"></td></tr>
<tr><td>规格</td><td colspan="2">1kg/包</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">合肥</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td colspan="2">4 天</td></tr>
<tr><td>储存方式</td><td colspan="2">0-4℃冷藏</td></tr>
<tr><td>执行标准</td><td>/</td><td>物料编码</td><td>1200002583</td></tr>
<tr><td>使用区域</td><td>全国</td><td>用途</td><td>餐厅☑ 零售☐</td></tr>
<tr><td>过敏原</td><td>☐</td><td>添加防腐剂</td><td>☐</td></tr>
<tr><td>配料</td><td colspan="3">/</td></tr>
<tr><td>原料来源</td><td>螺丝椒</td><td colspan="4">安徽华欣蔬菜种植专业合作社、安徽省源海农产品商贸有限公司
合肥疏美多农业种植有限公司、兰陵县元良家庭农场
润苗（福建）贸易有限公司、合肥韵绿农副产品食品有限公司</td></tr>
<tr><td>工艺流程</td><td colspan="5">螺丝椒 （毛菜）→ 挑拣去杂 →清洗→切块→分装称重 →包装</td></tr>
<tr><td>配送要求</td><td colspan="5">F 型冷链配送餐厅</td></tr>
</table>

检测项目

项目	要求
品种	螺丝椒
外观	翠绿色、果实充分发育、果面清洁有光泽，不萎蔫，无发黄发黑，无灼伤、冻害、病虫害、机械伤，无腐败变质，3.5-4cm 的块
气味	具有螺丝椒特有的辛辣味
农药残留	符合 GB5009.199 和 GB2763 的规定
标签标识	符合《农产品包装标识管理规定》

检测指标

项目	限值	执行标准	检测方法	检测频率
有机磷和氨基甲酸酯类	阴性	GB 5009.199	快检	每批
啶虫脒	阴性	GB2763	快检	每批
菊酯类	阴性	GB2763	快检	每批
噻虫胺	阴性	GB2763	快检	每批
毒死蜱	阴性	GB2763	快检	每批

有机磷和氨基甲酸酯类：甲胺磷、对硫磷、水胺硫磷、马拉硫磷、氧化乐果、乙酰甲胺磷、敌敌畏、敌百虫、乐果、久效磷、甲萘威、好年冬、呋喃丹

备注:

1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。

2、所有产品执行标准按最新版执行

索票索证		
供应商	1.营业执照	SRM 已收集审核归档
	2.出厂检测报告（含农残报告）	WMS 已收集审核归档
中央厨房	1.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档

<table>
<tr><td rowspan="9">基本
信息</td><td rowspan="9">贝贝南瓜
块
(净菜)</td><td>类别</td><td colspan="2">农产品</td><td rowspan="5"></td></tr>
<tr><td>规格</td><td colspan="2">900g/包</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">合肥</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td colspan="2">4 天</td></tr>
<tr><td>储存方式</td><td colspan="2">0-4℃冷藏</td></tr>
<tr><td>执行标准</td><td>/</td><td>物料编码</td><td>1200002591</td></tr>
<tr><td>使用区域</td><td>全国</td><td>用途</td><td>餐厅☑ 零售☐</td></tr>
<tr><td>过敏原</td><td>☐</td><td>添加防腐剂</td><td>☐</td></tr>
<tr><td>配料</td><td colspan="3">/</td></tr>
<tr><td>原料来源</td><td>贝贝南瓜</td><td colspan="4">合肥韵绿农副产品有限公司</td></tr>
<tr><td>工艺流程</td><td colspan="5">贝贝南瓜（毛菜） → 挑拣去杂 →清洗→分切→分装称重 →包装</td></tr>
<tr><td>配送要求</td><td colspan="5">F 型冷链配送餐厅</td></tr>
<tr><td colspan="6">检测项目</td></tr>
<tr><td>项目</td><td colspan="5">要求</td></tr>
<tr><td>品种</td><td colspan="5">贝贝南瓜</td></tr>
<tr><td>外观</td><td colspan="5">整体颜色为深绿色，表面有一条一条的凹进去的条纹，条纹颜色较浅，一般为浅绿色或灰色。表皮很硬，瓜瓤呈橙黄色，新鲜、水分充足，无明显裂横、霉点和结疤现象，长度 5-8cm，重量 45-50g</td></tr>
<tr><td>气味</td><td colspan="5">有贝贝南瓜特有的清香，无异味</td></tr>
<tr><td>农药残留</td><td colspan="5">符合 GB5009.199 的要求</td></tr>
<tr><td>标签标识</td><td colspan="5">符合《农产品包装标识管理规定》</td></tr>
<tr><td colspan="6">检测指标</td></tr>
<tr><td colspan="2">项目</td><td>限值</td><td>执行标准</td><td>检测方法</td><td>检测频率</td></tr>
<tr><td colspan="2">有机磷和氨基甲酸酯类</td><td>阴性</td><td>GB5009.199</td><td>快检</td><td>每批</td></tr>
<tr><td colspan="6">有机磷和氨基甲酸酯类：甲胺磷、对硫磷、水胺硫磷、马拉硫磷、氧化乐果、乙酰甲胺磷、敌敌畏、敌百虫、乐果、久效磷、甲萘威、好年冬、呋喃丹</td></tr>
<tr><td colspan="6">备注：
1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。
2、所有产品执行标准按最新版执行</td></tr>
<tr><td colspan="6">索票索证</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="2">供应商</td><td colspan="2">1.营业执照</td><td colspan="2">SRM 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td colspan="2">2.出厂检测报告（含农残报告）</td><td colspan="2">WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td colspan="2">中央厨房</td><td colspan="2">1.出厂检测报告</td><td colspan="2">WMS 已收集审核归档</td></tr>
</table>

基本信息	木耳丝(净菜)	类别	农产品		
		规格	300g/包		
		产地	牡丹江		
		保质期	6 天		
		储存方式	0-4℃冷藏		
		执行标准	/	物料编码	1200002655
		使用区域	全国	用途	餐厅☑ 零售☐
		过敏原	☐	添加防腐剂	☐
		配料	/		

原料来源	干木耳原料	东宁山友食用菌科技研发有限公司 天和农业集团浙江味了得食品有限公司
工艺流程	干木耳 → 泡发 → 挑拣去杂 → 切丝→分装称重 →包装	
配送要求	F 型冷链配送餐厅	

检测项目

项目	要求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味	
状态	具有产品应有的状态，无正常视力可见外来异物，无霉变，无虫蛀	
理化指标	符合 GB7096 的要求	
污染物	污染物限量符合 GB2762 的要求	
食品添加剂	食品添加剂使用应符合 2760 的要求	

检测指标

项目	限值	执行标准	检测方法	检测频率
水分（g/100g）	≤12	GB7096	GB 5009.3	每批
铅（以 Pb 计）mg/kg(干重计)	≤1.0	GB 2762	GB 5009.12	每年
镉（以 Cd 计）mg/kg(干重计)	≤0.2	GB 2762	GB 5009.15	每年
甲基汞（以 Hg 计）mg/kg(干重计)	≤0.1	GB 2762	GB 5009.17	每年
苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）	不得检出	GB 2760	GB 5009.28	每年

g/kg				

备注：
1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。
2、所有产品执行标准按最新版执行

索票索证

供应商	1.营业执照	SRM 已收集审核归档
	2.出厂检测报告（含农残报告）	WMS 已收集审核归档
中央厨房	1.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档

<table>
<tr><td rowspan="10">基本
信息</td><td rowspan="10">矮脚青
(毛菜)</td><td>类别</td><td colspan="2">农产品</td><td rowspan="5"></td></tr>
<tr><td>规格</td><td colspan="2">1kg/包</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">合肥</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td colspan="2">/</td></tr>
<tr><td>储存方式</td><td colspan="2">阴凉、通风、干燥</td></tr>
<tr><td>执行标准</td><td>/</td><td>物料编码</td><td>1200002684</td></tr>
<tr><td>使用区域</td><td>全国</td><td>用途</td><td>餐厅☑ 零售☐</td></tr>
<tr><td>过敏原</td><td>☐</td><td>添加防腐剂</td><td>☐</td></tr>
<tr><td>配料</td><td colspan="3">/</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>原料来源</td><td>矮脚青原料</td><td>合肥韵绿农副产品有限公司</td></tr>
<tr><td>工艺流程</td><td colspan="2">矮脚青（毛菜） → 挑拣去杂 →分装称重 →包装</td></tr>
<tr><td>配送要求</td><td colspan="2">F 型冷链配送餐厅</td></tr>
<tr><td colspan="3">检测项目</td></tr>
<tr><td>项目</td><td colspan="2">要求</td></tr>
<tr><td>品种</td><td colspan="2">矮脚青</td></tr>
<tr><td>外观</td><td colspan="2">基部切平，无黄叶烂叶及虫眼；叶片水分充足、无蔫的现象；叶片深绿色、叶杆青绿色</td></tr>
<tr><td>气味</td><td colspan="2">有矮脚青特有的气味，无异味</td></tr>
<tr><td>农药残留</td><td colspan="2">符合 GB5009.199 和 GB2763 的规定</td></tr>
<tr><td>标签标识</td><td colspan="2">符合《农产品包装标识管理规定》</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td colspan="5">检测指标</td></tr>
<tr><td>项目</td><td>限值</td><td>执行标准</td><td>检测方法</td><td>检测频率</td></tr>
<tr><td>有机磷和氨基甲酸酯类</td><td>阴性</td><td>GB 5009.199</td><td>快检</td><td>每批</td></tr>
<tr><td>噻虫胺</td><td>阴性</td><td>GB2763</td><td>快检</td><td>每批</td></tr>
<tr><td>啶虫脒</td><td>阴性</td><td>GB2763</td><td>快检</td><td>每批</td></tr>
<tr><td colspan="5">有机磷和氨基甲酸酯类：甲胺磷、对硫磷、水胺硫磷、马拉硫磷、氧化乐果、乙酰甲胺磷、敌敌畏、敌百虫、乐果、久效磷、甲萘威、好年冬、呋喃丹</td></tr>
<tr><td colspan="5">备注：
1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。
2、所有产品执行标准按最新版执行</td></tr>
<tr><td colspan="5">索票索证</td></tr>
<tr><td>供应商</td><td colspan="2">1.营业执照</td><td colspan="2">SRM 已收集审核归档</td></tr>
</table>

	2.出厂检测报告（含农残报告）	WMS 已收集审核归档
中央厨房	1.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档



基本信息	去皮白萝卜(净菜)	类别	农产品		
		规格	2.8kg/包		
		产地	合肥		
		保质期	4 天		
		储存方式	0-4℃冷藏		
		执行标准	/	物料编码	1200002696
		使用区域	全国	用途	餐厅☑ 零售☐
		过敏原	☐	添加防腐剂	☐
		配料	/		
原料来源	白萝卜	合肥疏美多农业种植有限公司			
工艺流程	白萝卜（毛菜） → 挑拣去杂 →清洗→去皮→分装称重 →包装				
配送要求	F 型冷链配送餐厅				

检测项目

项目	要求
品种	白萝卜
外观	新鲜成熟度适中，表皮纯白呈圆筒性，表皮光洁肉质紧密；无黑皮黑心、无糠心、无畸形、无裂根，无腐烂、冻害及病虫害，无正常视力可见外来杂质
气味	口味甜辣、辣味适中、无异味
农药残留	符合 GB5009.199 和 GB2763 的规定
标签标识	符合《农产品包装标识管理规定》

检测指标

项目	限值	执行标准	检测方法	检测频率
有机磷和氨基甲酸酯类	阴性	GB 5009.199	快检	每批
毒死蜱	阴性	GB2763	快检	每批
氧乐果	阴性	GB2763	快检	每批

有机磷和氨基甲酸酯类：甲胺磷、对硫磷、水胺硫磷、马拉硫磷、氧化乐果、乙酰甲胺磷、敌敌畏、敌百虫、乐果、久效磷、甲萘威、好年冬、呋喃丹

备注：
1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。
2、所有产品执行标准按最新版执行

索票索证

供应商	1.营业执照	SRM 已收集审核归档

	2.出厂检测报告（含农残报告）	WMS 已收集审核归档
中央厨房	1.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档



<table>
<tr><td rowspan="10">基本
信息</td><td rowspan="10">白萝卜
(毛菜)</td><td>类别</td><td colspan="2">农产品</td><td rowspan="5"></td></tr>
<tr><td>规格</td><td colspan="2">1kg/包</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">合肥</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td colspan="2">/</td></tr>
<tr><td>储存方式</td><td colspan="2">阴凉、通风、干燥</td></tr>
<tr><td>执行标准</td><td>/</td><td>物料编码</td><td>1200000128</td></tr>
<tr><td>使用区域</td><td>全国</td><td>用途</td><td>餐厅☑ 零售☐</td></tr>
<tr><td>过敏原</td><td>☐</td><td>添加防腐剂</td><td>☐</td></tr>
<tr><td>配料</td><td colspan="3">/</td></tr>
<tr><td colspan="4"></td></tr>
<tr><td>原料来源</td><td>白萝卜</td><td colspan="4">合肥疏美多农业种植有限公司</td></tr>
<tr><td>工艺流程</td><td colspan="5">白萝卜（毛菜） → 挑拣去杂 →分装称重 →包装</td></tr>
<tr><td>配送要求</td><td colspan="5">F 型冷链配送餐厅</td></tr>
<tr><td colspan="6">检测项目</td></tr>
<tr><td>项目</td><td colspan="5">要求</td></tr>
<tr><td>品种</td><td colspan="5">白萝卜</td></tr>
<tr><td>外观</td><td colspan="5">新鲜成熟度适中，表皮纯白呈圆筒性，表皮光洁肉质紧密；无黑皮黑心、无糠心、无畸形、无裂根，无腐烂、冻害及病虫害，无正常视力可见外来杂质</td></tr>
<tr><td>气味</td><td colspan="5">口味甜辣、辣味适中、无异味</td></tr>
<tr><td>农药残留</td><td colspan="5">符合 GB5009.199 和 GB2763 的规定</td></tr>
<tr><td>标签标识</td><td colspan="5">符合《农产品包装标识管理规定》</td></tr>
<tr><td colspan="6">检测指标</td></tr>
<tr><td colspan="2">项目</td><td>限值</td><td>执行标准</td><td>检测方法</td><td>检测频率</td></tr>
<tr><td colspan="2">有机磷和氨基甲酸酯类</td><td>阴性</td><td>GB 5009.199</td><td>快检</td><td>每批</td></tr>
<tr><td colspan="2">毒死蜱</td><td>阴性</td><td>GB2763</td><td>快检</td><td>每批</td></tr>
<tr><td colspan="2">氧乐果</td><td>阴性</td><td>GB2763</td><td>快检</td><td>每批</td></tr>
<tr><td colspan="6">有机磷和氨基甲酸酯类：甲胺磷、对硫磷、水胺硫磷、马拉硫磷、氧化乐果、乙酰甲胺磷、敌敌畏、敌百虫、乐果、久效磷、甲萘威、好年冬、呋喃丹</td></tr>
<tr><td colspan="6">备注：
1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。
2、所有产品执行标准按最新版执行</td></tr>
<tr><td colspan="6">索票索证</td></tr>
<tr><td colspan="2">供应商</td><td colspan="2">1.营业执照</td><td colspan="2">SRM 已收集审核归档</td></tr>
</table>

	2.出厂检测报告（含农残报告）	WMS 已收集审核归档
中央厨房	1.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档



基本信息	油麦菜(毛菜)	类别	农产品		
		规格	1kg/包		
		产地	合肥		
		保质期	/		
		储存方式	阴凉、通风、干燥		
		执行标准	/	物料编码	1200000447
		使用区域	全国	用途	餐厅☑ 零售☐
		过敏原	☐	添加防腐剂	☐
		配料	/		

原料来源	油麦菜	合肥韵绿农副产品有限公司、合肥疏秋农副产品有限公司
工艺流程	油麦菜（毛菜） → 挑拣去杂 →分装称重 →包装	
配送要求	F 型冷链配送餐厅	

检测项目

项目	要求
品种	油麦菜
外观	水分充足，无烂叶黄叶及虫眼心，色泽碧绿，无正常视力可见外来杂质
气味	有油麦菜特有清新味，无霉味,
农药残留	符合 GB5009.199 和 GB2763 的规定
标签标识	符合《农产品包装标识管理规定》

检测指标

项目	限值	执行标准	检测方法	检测频率
有机磷和氨基甲酸酯类	阴性	GB 5009.199	快检	每批
氧乐果	阴性	GB2763	快检	每批
毒死蜱	阴性	GB2763	快检	每批
氟虫氰	阴性	GB2763	快检	每批

有机磷和氨基甲酸酯类：甲胺磷、对硫磷、水胺硫磷、马拉硫磷、氧化乐果、乙酰甲胺磷、敌敌畏、敌百虫、乐果、久效磷、甲萘威、好年冬、呋喃丹
备注：药品采购后更改为阿维菌素、腈菌唑、氟虫氰

备注：
1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质
2、所有产品执行标准按最新版执行

索票索证

<table>
<tr><td rowspan="2">供应商</td><td>1.营业执照</td><td>SRM 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td>2.出厂检测报告（含农残报告）</td><td>WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td>中央厨房</td><td>1.出厂检测报告</td><td>WMS 已收集审核归档</td></tr>
</table>

基本信息	娃娃菜(毛菜)	类别	农产品		
		规格	5kg/包		
		产地	合肥		
		保质期	/		
		储存方式	阴凉、通风、干燥		
		执行标准	/	物料编码	1200000092
		使用区域	全国	用途	餐厅☑ 零售☐
		过敏原	☐	添加防腐剂	☐
		配料	/		

原料来源	娃娃菜原料	安徽凯绿农副产品有限公司、安徽省源海农产品商贸有限公司、合肥韵绿农副产品有限公司、庐江县惠达蔬菜种植专业合作社
工艺流程	娃娃菜（毛菜） → 挑拣去杂 →分装称重 →包装	
配送要求	F 型冷链配送餐厅	

检测项目

项目	要求
品种	娃娃菜
外观	青黄色，鲜嫩结实，无枯黄叶、无花斑叶，无烂叶、无虫，叶茎完整，无抽薹、无烂心
气味	正常蔬菜所具有的气味，无腐烂味
农药残留	符合 GB5009.199 和 GB2763 的规定
标签标识	符合《农产品包装标识管理规定》

检测指标

项目	限值	执行标准	检测方法	检测频率
有机磷和氨基甲酸酯类	阴性	GB 5009.199	快检	每批
噻虫胺	阴性	GB2763	快检	每批
啶虫脒	阴性	GB2763	快检	每批

有机磷和氨基甲酸酯类：甲胺磷、对硫磷、水胺硫磷、马拉硫磷、氧化乐果、乙酰甲胺磷、敌敌畏、敌百虫、乐果、久效磷、甲萘威、好年冬、呋喃丹

备注：
1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质
2、所有产品执行标准按最新版执行

索票索证

供应商	1.营业执照	SRM 已收集审核归档

	2.出厂检测报告（含农残报告）	WMS已收集审核归档
中央厨房	1.出厂检测报告	WMS已收集审核归档



基本信息	鲜红椒(毛菜)	类别	农产品		
		规格	500g/包		
		产地	合肥		
		保质期	/		
		储存方式	阴凉、通风、干燥		
		执行标准	/	物料编码	1200000093
		使用区域	全国	用途	餐厅☑ 零售☐
		过敏原	☐	添加防腐剂	☐
		配料	/		

原料来源	鲜红椒原料	合肥韵绿农副产品有限公司
工艺流程	鲜红椒（毛菜） → 挑拣去杂 →分装称重 →包装	
配送要求	F 型冷链配送餐厅	

检测项目

项目	要求
品种	鲜红椒
外观	鲜红色，果实充分发育、果面清洁有光泽，不萎蔫，无发黄发黑，无灼伤、冻害、病虫害、机械伤，无腐败变质
气味	有辣椒特有的辛辣味，无霉味
农药残留	符合 GB5009.199 和 GB2763 的规定
标签标识	符合《农产品包装标识管理规定》

检测指标

项目	限值	执行标准	检测方法	检测频率
有机磷和氨基甲酸酯类	阴性	GB 5009.199	快检	每批
啶虫脒	阴性	GB2763	快检	每批
菊酯类	阴性	GB2763	快检	每批
噻虫胺	阴性	GB2763	快检	每批
毒死蜱	阴性	GB2763	快检	每批

有机磷和氨基甲酸酯类：甲胺磷、对硫磷、水胺硫磷、马拉硫磷、氧化乐果、乙酰甲胺磷、敌敌畏、敌百虫、乐果、久效磷、甲萘威、好年冬、呋喃丹

备注：
1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质
2、所有产品执行标准按最新版执行

索票索证

供应商	1.营业执照	SRM 已收集审核归档
	2.出厂检测报告（含农残报告）	WMS 已收集审核归档
中央厨房	1.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档



<table>
<tr><td rowspan="9">基本
信息</td><td rowspan="9">红椒
(毛菜)</td><td>类别</td><td colspan="2">农产品</td><td rowspan="5"></td></tr>
<tr><td>规格</td><td colspan="2">600g/包</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">合肥</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td colspan="2">/</td></tr>
<tr><td>储存方式</td><td colspan="2">阴凉、通风、干燥</td></tr>
<tr><td>执行标准</td><td>/</td><td>物料编码</td><td>1200000134</td></tr>
<tr><td>使用区域</td><td>全国</td><td>用途</td><td>餐厅☑ 零售☐</td></tr>
<tr><td>过敏原</td><td>☐</td><td>添加防腐剂</td><td>☐</td></tr>
<tr><td>配料</td><td colspan="3">/</td></tr>
<tr><td>原料来源</td><td>红椒原料</td><td colspan="4">合肥韵绿农副产品有限公司</td></tr>
<tr><td>工艺流程</td><td colspan="5">红椒（毛菜） → 挑拣去杂 →分装称重 →包装</td></tr>
<tr><td>配送要求</td><td colspan="5">F 型冷链配送餐厅</td></tr>
<tr><td colspan="6">检测项目</td></tr>
<tr><td>项目</td><td colspan="5">要求</td></tr>
<tr><td>品种</td><td colspan="5">红椒</td></tr>
<tr><td>外观</td><td colspan="5">鲜红色，果实充分发育、果面清洁有光泽，不萎蔫，无发黄发黑，无灼伤、冻害、病虫害、机械伤，无腐败变质</td></tr>
<tr><td>气味</td><td colspan="5">有辣椒特有的辛辣味，无霉味</td></tr>
<tr><td>农药残留</td><td colspan="5">符合 GB5009.199 和 GB2763 的规定</td></tr>
<tr><td>标签标识</td><td colspan="5">符合《农产品包装标识管理规定》</td></tr>
</table>

检测指标

项目	限值	执行标准	检测方法	检测频率
有机磷和氨基甲酸酯类	阴性	GB 5009.199	快检	每批
啶虫脒	阴性	GB2763	快检	每批
菊酯类	阴性	GB2763	快检	每批
噻虫胺	阴性	GB2763	快检	每批
毒死蜱	阴性	GB2763	快检	每批

有机磷和氨基甲酸酯类：甲胺磷、对硫磷、水胺硫磷、马拉硫磷、氧化乐果、乙酰甲胺磷、敌敌畏、敌百虫、乐果、久效磷、甲萘威、好年冬、呋喃丹

备注：
1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质
2、所有产品执行标准按最新版执行

索票索证

供应商	1.营业执照	SRM 已收集审核归档
	2.出厂检测报告（含农残报告）	WMS 已收集审核归档
中央厨房	1.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档



基本信息	青菜(毛菜)	类别	农产品		
		规格	1kg/包		
		产地	合肥		
		保质期	/		
		储存方式	阴凉、通风、干燥		
		执行标准	/	物料编码	1200000183
		使用区域	全国	用途	餐厅☑ 零售☐
		过敏原	☐	添加防腐剂	☐
		配料	/		

原料来源	青菜原料	合肥疏美多农业种植有限公司
工艺流程	青菜（毛菜） → 挑拣去杂 →分装称重 →包装	
配送要求	F 型冷链配送餐厅	

检测项目

项目	要求
品种	青菜
外观	梗白色，较嫩较短，无破损、无黄叶、无烂叶、无虫斑、无锈斑，水分充足，叶淡绿色至墨绿色，无发黄，无正常视力可见外来杂质、虫子等
气味	有青菜特有的清香味，无霉味
农药残留	符合 GB5009.199 和 GB2763 的规定
标签标识	符合《农产品包装标识管理规定》

检测指标

项目	限值	执行标准	检测方法	检测频率
有机磷和氨基甲酸酯类	阴性	GB 5009.199	快检	每批
噻虫胺	阴性	GB2763	快检	每批
啶虫脒	阴性	GB2763	快检	每批

有机磷和氨基甲酸酯类：甲胺磷、对硫磷、水胺硫磷、马拉硫磷、氧化乐果、乙酰甲胺磷、敌敌畏、敌百虫、乐果、久效磷、甲萘威、好年冬、呋喃丹

备注：
1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。
2、所有产品执行标准按最新版执行

索票索证

供应商	1.营业执照	SRM 已收集审核归档

	2.出厂检测报告（含农残报告）	WMS 已收集审核归档
中央厨房	1.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档



<table>
<tr><td rowspan="9">基本信息</td><td rowspan="9">香菜(毛菜)</td><td>类别</td><td colspan="2">农产品</td><td rowspan="5"></td></tr>
<tr><td>规格</td><td colspan="2">200g/包</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">合肥</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td colspan="2">/</td></tr>
<tr><td>储存方式</td><td colspan="2">阴凉、通风、干燥</td></tr>
<tr><td>执行标准</td><td>/</td><td>物料编码</td><td>1200000254</td></tr>
<tr><td>使用区域</td><td>全国</td><td>用途</td><td>餐厅☑ 零售□</td></tr>
<tr><td>过敏原</td><td>□</td><td>添加防腐剂</td><td>□</td></tr>
<tr><td>配料</td><td colspan="3">/</td></tr>
<tr><td>原料来源</td><td>香菜原料</td><td colspan="4">合肥韵绿农副产品有限公司</td></tr>
<tr><td>工艺流程</td><td colspan="5">香菜（毛菜） → 挑拣去杂 →分装称重 →包装</td></tr>
<tr><td>配送要求</td><td colspan="5">F 型冷链配送餐厅</td></tr>
</table>

检测项目

项目	要求
品种	香菜
外观	翠绿色新鲜无萎蔫，无抽薹，叶为中空的圆筒状，无泥土，冻伤、无虫害及异物、无黄烂叶、无机械性损伤、无腐烂
气味	具有香菜特有的香味
农药残留	符合 GB5009.199 的要求
标签标识	符合《农产品包装标识管理规定》

检测指标

项目	限值	执行标准	检测方法	检测频率
有机磷和氨基甲酸酯类	阴性	GB5009.199	快检	每批

有机磷和氨基甲酸酯类：甲胺磷、对硫磷、水胺硫磷、马拉硫磷、氧化乐果、乙酰甲胺磷、敌敌畏、敌百虫、乐果、久效磷、甲萘威、好年冬、呋喃丹

备注：
1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质
2、所有产品执行标准按最新版执行

索票索证

供应商	1.营业执照	SRM 已收集审核归档
	2.出厂检测报告（含农残报告）	WMS 已收集审核归档
中央厨房	1.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档

<table>
<tr><td rowspan="9">基本
信息</td><td rowspan="9">鲜红小米辣
(毛菜)</td><td>类别</td><td colspan="2">农产品</td><td colspan="2" rowspan="5"></td></tr>
<tr><td>规格</td><td colspan="2">300g/包</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">合肥</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td colspan="2">/</td></tr>
<tr><td>储存方式</td><td colspan="2">阴凉、通风、干燥</td></tr>
<tr><td>执行标准</td><td>/</td><td>物料编码</td><td colspan="2">1200000290</td></tr>
<tr><td>使用区域</td><td>全国</td><td>用途</td><td colspan="2">餐厅☑ 零售☐</td></tr>
<tr><td>过敏原</td><td>☐</td><td>添加防腐剂</td><td colspan="2">☐</td></tr>
<tr><td>配料</td><td colspan="4">/</td></tr>
<tr><td>原料来源</td><td>小米辣原料</td><td colspan="5">合肥韵绿农副产品有限公司</td></tr>
<tr><td>工艺流程</td><td colspan="6">鲜红小米辣（毛菜） → 挑拣去杂 →去蒂→分装称重 →包装</td></tr>
<tr><td>配送要求</td><td colspan="6">F 型冷链配送餐厅</td></tr>
<tr><td colspan="7">检测项目</td></tr>
<tr><td>项目</td><td colspan="6">要求</td></tr>
<tr><td>品种</td><td colspan="6">鲜红小米辣</td></tr>
<tr><td>外观</td><td colspan="6">鲜红色新鲜无腐烂，果面完整，果形顺直，表面光滑柔亮</td></tr>
<tr><td>气味</td><td colspan="6">有辣椒特有的辛辣味，无正常视力可见外来杂质</td></tr>
<tr><td>农药残留</td><td colspan="6">符合 GB5009.199 和 GB2763 的规定</td></tr>
<tr><td>标签标识</td><td colspan="6">符合《农产品包装标识管理规定》</td></tr>
<tr><td colspan="7">检测指标</td></tr>
<tr><td colspan="3">项目</td><td>限值</td><td>执行标准</td><td>检测方法</td><td>检测频率</td></tr>
<tr><td colspan="3">有机磷和氨基甲酸酯类</td><td>阴性</td><td>GB 5009.199</td><td>快检</td><td>每批</td></tr>
<tr><td colspan="3">啶虫脒</td><td>阴性</td><td>GB2763</td><td>快检</td><td>每批</td></tr>
<tr><td colspan="3">菊酯类</td><td>阴性</td><td>GB2763</td><td>快检</td><td>每批</td></tr>
<tr><td colspan="3">噻虫胺</td><td>阴性</td><td>GB2763</td><td>快检</td><td>每批</td></tr>
<tr><td colspan="3">毒死蜱</td><td>阴性</td><td>GB2763</td><td>快检</td><td>每批</td></tr>
<tr><td colspan="7">有机磷和氨基甲酸酯类：甲胺磷、对硫磷、水胺硫磷、马拉硫磷、氧化乐果、乙酰甲胺磷、敌敌畏、敌百虫、乐果、久效磷、甲萘威、好年冬、呋喃丹</td></tr>
<tr><td colspan="7">备注:
1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质
2、所有产品执行标准按最新版执行</td></tr>
<tr><td colspan="7">索票索证</td></tr>
</table>

供应商	1.营业执照	SRM 已收集审核归档
	2.出厂检测报告（含农残报告）	WMS 已收集审核归档
中央厨房	1.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档



基本信息	蒜黄(毛菜)	类别	农产品		
		规格	1kg/包		
		产地	合肥		
		保质期	/		
		储存方式	阴凉、通风、干燥		
		执行标准	/	物料编码	1200000291
		使用区域	全国	用途	餐厅☑ 零售☐
		过敏原	☐	添加防腐剂	☐
		配料	/		

原料来源	蒜黄原料	合肥韵绿农副产品有限公司
工艺流程	蒜黄（毛菜） → 挑拣去杂 →分装称重 →包装	
配送要求	F 型冷链配送餐厅	

检测项目

项目	要求
品种	蒜黄
外观	叶片鲜嫩呈嫩黄色，根茎长且新嫩雪白，无蒜头。株颗完整粗壮呈长条状，无折断，叶片不干枯，无斑点、老叶、烂叶现象
气味	具有蒜香味，无腐烂味
农药残留	符合 GB5009.199 的要求
标签标识	符合《农产品包装标识管理规定》

检测指标

项目	限值	执行标准	检测方法	检测频率
有机磷和氨基甲酸酯类	阴性	GB5009.199	快检	每批

有机磷和氨基甲酸酯类：甲胺磷、对硫磷、水胺硫磷、马拉硫磷、氧化乐果、乙酰甲胺磷、敌敌畏、敌百虫、乐果、久效磷、甲萘威、好年冬、呋喃丹

备注：
1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质
2、所有产品执行标准按最新版执行

索票索证

供应商	1.营业执照	SRM 已收集审核归档
	2.出厂检测报告（含农残报告）	WMS 已收集审核归档
中央厨房	1.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档

基本信息	青椒(毛菜)	类别	农产品	
		规格	500g/包	
		产地	合肥	
		保质期	/	
		储存方式	阴凉、通风、干燥	
		执行标准	/	物料编码	1200000312
		使用区域	全国	用途	餐厅☑ 零售☐
		过敏原	☐	添加防腐剂	☐
		配料	/		

原料来源	青椒原料	合肥韵绿农副产品有限公司
工艺流程	青椒（毛菜） → 挑拣去杂 →分装称重 →包装	
配送要求	F 型冷链配送餐厅	

检测项目

项目	要求
品种	青椒
外观	翠绿色、果实充分发育、果面清洁有光泽，不萎蔫，无发黄发黑，无灼伤、冻害、病虫害、机械伤，无腐败变质
气味	正常青椒具有的清香味及辣椒特有的辣味
农药残留	符合 GB5009.199 和 GB2763 的规定
标签标识	符合《农产品包装标识管理规定》

检测指标

项目	限值	执行标准	检测方法	检测频率
有机磷和氨基甲酸酯类	阴性	GB 5009.199	快检	每批
啶虫脒	阴性	GB2763	快检	每批
菊酯类	阴性	GB2763	快检	每批
噻虫胺	阴性	GB2763	快检	每批
毒死蜱	阴性	GB2763	快检	每批

有机磷和氨基甲酸酯类：甲胺磷、对硫磷、水胺硫磷、马拉硫磷、氧化乐果、乙酰甲胺磷、敌敌畏、敌百虫、乐果、久效磷、甲萘威、好年冬、呋喃丹

备注:
1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质
2、所有产品执行标准按最新版执行

索票索证

供应商	1.营业执照	SRM 已收集审核归档
	2.出厂检测报告（含农残报告）	WMS 已收集审核归档
中央厨房	1.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档



基本信息	**西红柿(毛菜)**	类别	农产品		
		规格	1.9kg/包		
		产地	合肥		
		保质期	/		
		储存方式	阴凉、通风、干燥		
		执行标准	/	物料编码	1200000377
		使用区域	全国	用途	餐厅☑ 零售☐
		过敏原	☐	添加防腐剂	☐
		配料	/		

原料来源	西红柿原料	安徽旺康农副产品有限公司、邯郸市阔邦果蔬有限公司、合肥疏美多农业种植有限公司、合肥韵绿农副产品有限公司、润苗（福建）贸易有限公司、
工艺流程	西红柿（毛菜） → 挑拣去杂 →分装称重 →包装	
配送要求	F 型冷链配送餐厅	

检测项目

项目	要求
品种	西红柿
外观	果形、色泽均匀一致，表面光滑无明显的粗糙、皱缩、凹凸、肿块缺陷，无泥土、脏斑、虫斑、药迹等外来物
气味	具有西红柿应有的风味，无其他不良气味和滋味
农药残留	符合 GB5009.199 和 GB2763 的规定
标签标识	符合《农产品包装标识管理规定》

检测指标

项目	限值	执行标准	检测方法	检测频率
有机磷和氨基甲酸酯类	阴性	GB 5009.199	快检	每批
毒死蜱	阴性	GB2763	快检	每批
氧乐果	阴性	GB2763	快检	每批

有机磷和氨基甲酸酯类：甲胺磷、对硫磷、水胺硫磷、马拉硫磷、氧化乐果、乙酰甲胺磷、敌敌畏、敌百虫、乐果、久效磷、甲萘威、好年冬、呋喃丹

备注:
1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质
2、所有产品执行标准按最新版执行

索票索证

供应商	1.营业执照	SRM 已收集审核归档
	2.出厂检测报告（含农残报告）	WMS 已收集审核归档
中央厨房	1.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档



<table>
<tr><td rowspan="9">基本
信息</td><td rowspan="9">蒜子
(毛菜)</td><td>类别</td><td colspan="2">农产品</td><td rowspan="5"></td></tr>
<tr><td>规格</td><td colspan="2">500g/包</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">合肥</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td colspan="2">/</td></tr>
<tr><td>储存方式</td><td colspan="2">阴凉、通风、干燥</td></tr>
<tr><td>执行标准</td><td>/</td><td>物料编码</td><td>1200000397</td></tr>
<tr><td>使用区域</td><td>全国</td><td>用途</td><td>餐厅☑ 零售☐</td></tr>
<tr><td>过敏原</td><td>☐</td><td>添加防腐剂</td><td>☐</td></tr>
<tr><td>配料</td><td colspan="3">/</td></tr>
<tr><td>原料来源</td><td>蒜子原料</td><td colspan="4">合肥书韵农产品销售有限公司、邳州市天洋蔬菜种植专业合作社</td></tr>
<tr><td>工艺流程</td><td colspan="5">蒜子（毛菜） → 挑拣去杂 →分装称重 →包装</td></tr>
<tr><td>配送要求</td><td colspan="5">F 型冷链配送餐厅</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td colspan="2">检测项目</td></tr>
<tr><td>项目</td><td>要求</td></tr>
<tr><td>品种</td><td>蒜子</td></tr>
<tr><td>外观</td><td>新鲜、大小均一、无泡水、无芽、无腐烂斑点，白色</td></tr>
<tr><td>气味</td><td>具有蒜子特有的气味，无异味</td></tr>
<tr><td>农药残留</td><td>符合 GB5009.199 的规定</td></tr>
<tr><td>标签标识</td><td>符合《农产品包装标识管理规定》</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td colspan="5">检测指标</td></tr>
<tr><td>项目</td><td>限值</td><td>执行标准</td><td>检测方法</td><td>检测频率</td></tr>
<tr><td>有机磷和氨基甲酸酯类</td><td>阴性</td><td>GB5009.199</td><td>快检</td><td>每批</td></tr>
<tr><td colspan="5">有机磷和氨基甲酸酯类：甲胺磷、对硫磷、水胺硫磷、马拉硫磷、氧化乐果、乙酰甲胺磷、敌敌畏、敌百虫、乐果、久效磷、甲萘威、好年冬、呋喃丹</td></tr>
<tr><td colspan="5">备注：
1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。
2、所有产品执行标准按最新版执行</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td colspan="3">索票索证</td></tr>
<tr><td rowspan="2">供应商</td><td>1.营业执照</td><td>SRM 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td>2.出厂检测报告（含农残报告）</td><td>WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td>中央厨房</td><td>1.出厂检测报告</td><td>WMS 已收集审核归档</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="10">基本信息</td><td rowspan="10">辣椒（小炒肉）(毛菜)</td><td>类别</td><td colspan="2">农产品</td><td rowspan="5"></td></tr>
<tr><td>规格</td><td colspan="2">1.1kg/包</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">合肥</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td colspan="2">/</td></tr>
<tr><td>储存方式</td><td colspan="2">阴凉、通风、干燥</td></tr>
<tr><td>执行标准</td><td>/</td><td>物料编码</td><td>1200000528</td></tr>
<tr><td>使用区域</td><td>全国</td><td>用途</td><td>餐厅☑ 零售☐</td></tr>
<tr><td>过敏原</td><td>☐</td><td>添加防腐剂</td><td>☐</td></tr>
<tr><td>配料</td><td colspan="3">/</td></tr>
<tr><td colspan="4"></td></tr>
<tr><td>原料来源</td><td>螺丝椒原料</td><td colspan="4">安徽华欣蔬菜种植专业合作社、安徽省源海农产品商贸有限公司、合肥疏美多农业种植有限公司、合肥韵绿农副产品有限公司、兰陵县元良家庭农场、润苗（福建）贸易有限公司</td></tr>
<tr><td>工艺流程</td><td colspan="5">螺丝椒（毛菜） → 挑拣去杂 →分装称重 →包装</td></tr>
<tr><td>配送要求</td><td colspan="5">F 型冷链配送餐厅</td></tr>
<tr><td colspan="6">检测项目</td></tr>
<tr><td>项目</td><td colspan="5">要求</td></tr>
<tr><td>品种</td><td colspan="5">螺丝椒</td></tr>
<tr><td>外观</td><td colspan="5">翠绿色、果实充分发育、果面清洁有光泽，不萎蔫，无发黄发黑，无灼伤、冻害、病虫害、机械伤，无腐败变质</td></tr>
<tr><td>气味</td><td colspan="5">具有螺丝椒的清香味及辣椒特有的辣味</td></tr>
<tr><td>农药残留</td><td colspan="5">符合 GB5009.199 和 GB2763 的规定</td></tr>
<tr><td>标签标识</td><td colspan="5">符合《农产品包装标识管理规定》</td></tr>
<tr><td colspan="6">检测指标</td></tr>
<tr><td colspan="2">项目</td><td>限值</td><td>执行标准</td><td>检测方法</td><td>检测频率</td></tr>
<tr><td colspan="2">有机磷和氨基甲酸酯类</td><td>阴性</td><td>GB 5009.199</td><td>快检</td><td>每批</td></tr>
<tr><td colspan="2">啶虫脒</td><td>阴性</td><td>GB2763</td><td>快检</td><td>每批</td></tr>
<tr><td colspan="2">菊酯类</td><td>阴性</td><td>GB2763</td><td>快检</td><td>每批</td></tr>
<tr><td colspan="2">噻虫胺</td><td>阴性</td><td>GB2763</td><td>快检</td><td>每批</td></tr>
<tr><td colspan="2">毒死蜱</td><td>阴性</td><td>GB2763</td><td>快检</td><td>每批</td></tr>
<tr><td colspan="6">有机磷和氨基甲酸酯类：甲胺磷、对硫磷、水胺硫磷、马拉硫磷、氧化乐果、乙酰甲胺磷、敌敌畏、敌百虫、乐果、久效磷、甲萘威、好年冬、呋喃丹</td></tr>
<tr><td colspan="6">备注:
1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td colspan="3">2、所有产品执行标准按最新版执行</td></tr>
<tr><th colspan="3">索票索证</th></tr>
<tr><td rowspan="2">供应商</td><td>1.营业执照</td><td>SRM 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td>2.出厂检测报告（含农残报告）</td><td>WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td>中央厨房</td><td>1.出厂检测报告</td><td>WMS 已收集审核归档</td></tr>
</table>

基本信息	娃娃菜(毛菜)	类别	农产品		
		规格	750g/包		
		产地	合肥		
		保质期	/		
		储存方式	阴凉、通风、干燥		
		执行标准	/	物料编码	12000001720
		使用区域	全国	用途	餐厅☑ 零售☐
		过敏原	☐	添加防腐剂	☐
		配料	/		

原料来源	娃娃菜原料	安徽凯绿农副产品有限公司、安徽省源海农产品商贸有限公司、合肥韵绿农副产品有限公司、庐江县惠达蔬菜种植专业合作社
工艺流程	娃娃菜（毛菜） → 挑拣去杂 →分装称重 →包装	
配送要求	F 型冷链配送餐厅	

检测项目

项目	要求
品种	娃娃菜
外观	青黄色，鲜嫩结实，无枯黄叶、无花斑叶，无烂叶、无虫，叶茎完整，无抽薹、无烂心
气味	正常娃娃菜所具有的气味，无腐烂味
农药残留	符合 GB5009.199 和 GB2763 的规定
标签标识	符合《农产品包装标识管理规定》

检测指标

项目	限值	执行标准	检测方法	检测频率
有机磷和氨基甲酸酯类	阴性	GB 5009.199	快检	每批
噻虫胺	阴性	GB2763	快检	每批
啶虫脒	阴性	GB2763	快检	每批

有机磷和氨基甲酸酯类：甲胺磷、对硫磷、水胺硫磷、马拉硫磷、氧化乐果、乙酰甲胺磷、敌敌畏、敌百虫、乐果、久效磷、甲萘威、好年冬、呋喃丹

备注:
1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质
2、所有产品执行标准按最新版执行

索票索证

供应商	1.营业执照	SRM 已收集审核归档

	2.出厂检测报告（含农残报告）	WMS 已收集审核归档
中央厨房	1.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档



<table>
<tr><td rowspan="9">基本
信息</td><td rowspan="9">螺丝椒
(毛菜)</td><td>类别</td><td colspan="2">农产品</td><td rowspan="5"></td></tr>
<tr><td>规格</td><td colspan="2">1.1kg/包</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">合肥</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td colspan="2">/</td></tr>
<tr><td>储存方式</td><td colspan="2">阴凉、通风、干燥</td></tr>
<tr><td>执行标准</td><td>/</td><td>物料编码</td><td>1200002534</td></tr>
<tr><td>使用区域</td><td>全国</td><td>用途</td><td>餐厅☑ 零售☐</td></tr>
<tr><td>过敏原</td><td>☐</td><td>添加防腐剂</td><td>☐</td></tr>
<tr><td>配料</td><td colspan="3">/</td></tr>
<tr><td>原料来源</td><td>螺丝椒原料</td><td colspan="4">安徽华欣蔬菜种植专业合作社、安徽省源海农产品商贸有限公司、合肥蔬美多农业种植有限公司、合肥韵绿农副产品有限公司、兰陵县元良家庭农场、润苗（福建）贸易有限公司</td></tr>
<tr><td>工艺流程</td><td colspan="5">螺丝椒（毛菜） → 挑拣去杂 →分装称重 →包装</td></tr>
<tr><td>配送要求</td><td colspan="5">F 型冷链配送餐厅</td></tr>
</table>

检测项目

项目	要求
品种	螺丝椒
外观	翠绿色、果实充分发育、果面清洁有光泽，不萎蔫，无发黄发黑，无灼伤、冻害、病虫害、机械伤，无腐败变质
气味	具有螺丝椒的清香味及辣椒特有的辣味
农药残留	符合 GB5009.199 和 GB2763 的规定
标签标识	符合《农产品包装标识管理规定》

检测指标

项目	限值	执行标准	检测方法	检测频率
有机磷和氨基甲酸酯类	阴性	GB 5009.199	快检	每批
啶虫脒	阴性	GB2763	快检	每批
菊酯类	阴性	GB2763	快检	每批
噻虫胺	阴性	GB2763	快检	每批
毒死蜱	阴性	GB2763	快检	每批

有机磷和氨基甲酸酯类：甲胺磷、对硫磷、水胺硫磷、马拉硫磷、氧化乐果、乙酰甲胺磷、敌敌畏、敌百虫、乐果、久效磷、甲萘威、好年冬、呋喃丹

备注：
1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。

2、所有产品执行标准按最新版执行		
索票索证		
供应商	1.营业执照	SRM 已收集审核归档
	2.出厂检测报告（含农残报告）	WMS 已收集审核归档
中央厨房	1.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档

基本信息	西红柿(毛菜)	类别	农产品		
		规格	1.9kg/包		
		产地	合肥		
		保质期	/		
		储存方式	阴凉、通风、干燥		
		执行标准	/	物料编码	1200002535
		使用区域	全国	用途	餐厅☑ 零售☐
		过敏原	☐	添加防腐剂	☐
		配料	/		

原料来源	西红柿原料	安徽旺康农副产品有限公司、邯郸市阔邦果蔬有限公司、合肥疏美多农业种植有限公司、合肥韵绿农副产品有限公司、润苗（福建）贸易有限公司、
工艺流程	西红柿（毛菜） → 挑拣去杂 →分装称重 →包装	
配送要求	F 型冷链配送餐厅	

检测项目

项目	要求
品种	西红柿
外观	果形、色泽均匀一致，表面光滑无明显的粗糙、皱缩、凹凸、肿块缺陷，无泥土、脏斑、虫斑、药迹等外来物
气味	具有西红柿应有的风味，无其他不良气味和滋味
农药残留	符合 GB5009.199 和 GB2763 的规定
标签标识	符合《农产品包装标识管理规定》

检测指标

项目	限值	执行标准	检测方法	检测频率
有机磷和氨基甲酸酯类	阴性	GB 5009.199	快检	每批
毒死蜱	阴性	GB2763	快检	每批
氧乐果	阴性	GB2763	快检	每批

有机磷和氨基甲酸酯类：甲胺磷、对硫磷、水胺硫磷、马拉硫磷、氧化乐果、乙酰甲胺磷、敌敌畏、敌百虫、乐果、久效磷、甲萘威、好年冬、呋喃丹

备注：
1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。
2、所有产品执行标准按最新版执行

索票索证

供应商	1.营业执照	SRM 已收集审核归档
	2.出厂检测报告（含农残报告）	WMS 已收集审核归档
中央厨房	1.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档



基本信息	娃娃菜(毛菜)	类别	农产品		
		规格	5kg/包		
		产地	合肥		
		保质期	/		
		储存方式	阴凉、通风、干燥		
		执行标准	/	物料编码	1200002536
		使用区域	全国	用途	餐厅☑ 零售☐
		过敏原	☐	添加防腐剂	☐
		配料	/		

原料来源	娃娃菜原料	安徽凯绿农副产品有限公司、安徽省源海农产品商贸有限公司、合肥韵绿农副产品有限公司、庐江县惠达蔬菜种植专业合作社
工艺流程	娃娃菜（毛菜） → 挑拣去杂 →分装称重 →包装	
配送要求	F 型冷链配送餐厅	

检测项目

项目	要求
品种	娃娃菜
外观	青黄色，鲜嫩结实，无枯黄叶、无花斑叶，无烂叶、无虫，叶茎完整，无抽薹、无烂心
气味	正常娃娃菜所具有的气味，无腐烂味
农药残留	符合 GB5009.199 和 GB2763 的规定
标签标识	符合《农产品包装标识管理规定》

检测指标

项目	限值	执行标准	检测方法	检测频率
有机磷和氨基甲酸酯类	阴性	GB 5009.199	快检	每批
噻虫胺	阴性	GB2763	快检	每批
啶虫脒	阴性	GB2763	快检	每批

有机磷和氨基甲酸酯类：甲胺磷、对硫磷、水胺硫磷、马拉硫磷、氧化乐果、乙酰甲胺磷、敌敌畏、敌百虫、乐果、久效磷、甲萘威、好年冬、呋喃丹

备注:
1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质
2、所有产品执行标准按最新版执行

索票索证

供应商	1.营业执照	SRM 已收集审核归档

	2.出厂检测报告（含农残报告）	WMS 已收集审核归档
中央厨房	1.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档



<table>
<tr><td rowspan="11">基本
信息</td><td rowspan="11">生菜
(毛菜)</td><td>类别</td><td colspan="2">农产品</td><td rowspan="5"></td></tr>
<tr><td>规格</td><td colspan="2">500g/包</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">合肥</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td colspan="2">/</td></tr>
<tr><td>储存方式</td><td colspan="2">阴凉、通风、干燥</td></tr>
<tr><td>执行标准</td><td>/</td><td>物料编码</td><td>1200000123</td></tr>
<tr><td>使用区域</td><td>全国</td><td>用途</td><td>餐厅☑ 零售☐</td></tr>
<tr><td>过敏原</td><td>☐</td><td>添加防腐剂</td><td>☐</td></tr>
<tr><td>配料</td><td colspan="3">/</td></tr>
</table>

原料来源	生菜原料	合肥韵绿农副产品有限公司
工艺流程	生菜（毛菜） → 挑拣去杂 →分装称重 →包装	
配送要求	F 型冷链配送餐厅	

检测项目

项目	要求
品种	生菜
外观	无破损、黄叶、烂叶、虫斑，水分充足，叶片翠绿色，无发黄
气味	正常生菜所具有的气味，无腐烂味
农药残留	符合 GB5009.199 的要求
标签标识	符合《农产品包装标识管理规定》

检测指标

项目	限值	执行标准	检测方法	检测频率
有机磷和氨基甲酸酯类	阴性	GB5009.199	快检	每批

有机磷和氨基甲酸酯类：甲胺磷、对硫磷、水胺硫磷、马拉硫磷、氧化乐果、乙酰甲胺磷、敌敌畏、敌百虫、乐果、久效磷、甲萘威、好年冬、呋喃丹

备注:
1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。
2、所有产品执行标准按最新版执行

索票索证

供应商	1.营业执照	SRM 已收集审核归档
	2.出厂检测报告（含农残报告）	WMS 已收集审核归档
中央厨房	1.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档

基本信息	生菜(毛菜)	类别	农产品		
		规格	1.4kg/包		
		产地	合肥		
		保质期	/		
		储存方式	阴凉、通风、干燥		
		执行标准	/	物料编码	1200000029
		使用区域	全国	用途	餐厅☑ 零售☐
		过敏原	☐	添加防腐剂	☐
		配料	/		

原料来源	生菜原料	合肥韵绿农副产品有限公司
工艺流程	生菜（毛菜） → 挑拣去杂 →分装称重 →包装	
配送要求	F 型冷链配送餐厅	

检测项目

项目	要求
品种	生菜
外观	无破损、黄叶、烂叶、虫斑，水分充足，叶片翠绿色，无发黄
气味	正常生菜所具有的气味，无腐烂味
农药残留	符合 GB5009.199 的要求
标签标识	符合《农产品包装标识管理规定》

检测指标

项目	限值	执行标准	检测方法	检测频率
有机磷和氨基甲酸酯类	阴性	GB5009.199	快检	每批

有机磷和氨基甲酸酯类：甲胺磷、对硫磷、水胺硫磷、马拉硫磷、氧化乐果、乙酰甲胺磷、敌敌畏、敌百虫、乐果、久效磷、甲萘威、好年冬、呋喃丹

备注：
1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质
2、所有产品执行标准按最新版执行

索票索证

供应商	1.营业执照	SRM 已收集审核归档
	2.出厂检测报告（含农残报告）	WMS 已收集审核归档
中央厨房	1.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档

<table>
<tr><td rowspan="9">基本信息</td><td rowspan="9">炒菜基料</td><td>类别</td><td colspan="2">调味品</td><td rowspan="5"></td></tr>
<tr><td>规格</td><td colspan="2">110g/包</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">合肥</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td colspan="2">30 天</td></tr>
<tr><td>储存方式</td><td colspan="2">冷藏 0-4℃</td></tr>
<tr><td>执行标准</td><td>GB 31644</td><td>物料编码</td><td>1200001786</td></tr>
<tr><td>使用区域</td><td>全国</td><td>用途</td><td>餐厅☑ 零售☐</td></tr>
<tr><td>过敏原</td><td>☐</td><td>添加防腐剂</td><td>☐</td></tr>
<tr><td>配料</td><td colspan="3">金标生抽、蒸鱼豉油、食用盐、蚝油、草菇老抽、鸡精调味料、味精</td></tr>
<tr><td rowspan="10">原料来源</td><td>金标生抽</td><td colspan="4">佛山市海天调味食品有限公司</td></tr>
<tr><td>蒸鱼豉油</td><td colspan="4">李锦记（中国）销售有限公司上海分公司</td></tr>
<tr><td>食用盐</td><td colspan="4">合肥市肥西盐业有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">蚝油</td><td colspan="4">佛山市海天调味食品有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">李锦记（中国）销售有限公司上海分公司</td></tr>
<tr><td>草菇老抽</td><td colspan="4">李锦记（中国）销售有限公司上海分公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">鸡精调味料</td><td colspan="4">合肥百高商贸有限公司（联合利华）</td></tr>
<tr><td colspan="4">合肥丽虎食品有限公司（大桥）</td></tr>
<tr><td rowspan="2">味精</td><td colspan="4">合肥市肥西盐业有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">河南莲花食贸有限公司</td></tr>
</table>



工艺流程	液态复合调味料工艺流程图（见上图）
配送要求	F 型冷链配送餐厅

检测项目

项目	要求	执行标准	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	GB31644	取适量试样置于洁净的烧杯（液态产品）或洁净的白色瓷盘（半固态或固态产品）中，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味、无异嗅	GB31644	
状态	具有产品应有的状态，无霉变、无正常视力可见外来异物	GB31644	
污染物	污染物限量应符合 GB2762 的规定		
食品添加剂	食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定		
标签标识	符合 GB7718 的规定		

检测指标

项目	限值	执行标准	检测方法	检测频率
铅（以 pb 计）（mg/kg）	≤1.0	GB 2762	GB 5009.268	每半年
山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计) (g/kg)	≤1.0	GB 2760	GB 5009.28	每半年
苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计) (g/kg)	≤1.0	GB 2760	GB 5009.28	每半年
糖精钠（以糖精计）（g/kg)	≤0.15	GB 2760	GB 5009.28	每半年
甜蜜素 (以环已基氨基磺酸计) (g/kg)	≤0.65	GB 2760	GB 5009.97	每半年

<table>
<tr><td>脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）（g/kg）</td><td>≤0.5</td><td>GB 2760</td><td>GB 5009.121</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>柠檬黄（g/kg）</td><td>≤0.15</td><td>GB 2760</td><td>GB 5009.35</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>胭脂红（g/kg）</td><td>不得检出</td><td>GB 2760</td><td>GB 5009.35</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td colspan="5">备注：
1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质
2、所有产品执行标准按最新版执行</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td colspan="3">索票索证</td></tr>
<tr><td rowspan="2">供应商</td><td>1.营业执照
2.生产许可证
3.型式检验报告</td><td>SRM 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td>4.出厂检测报告</td><td>WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td>中央厨房</td><td>1.型式检验报告
2.出厂检测报告</td><td>WMS 已收集审核归档</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="10">基本信息</td><td rowspan="10">农家小炒肉调料</td><td>类别</td><td colspan="2">调味品</td><td rowspan="5"></td></tr>
<tr><td>规格</td><td colspan="2">70g/包</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">合肥</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td colspan="2">30 天</td></tr>
<tr><td>储存方式</td><td colspan="2">冷藏 0-4℃</td></tr>
<tr><td>执行标准</td><td>GB 31644</td><td>物料编码</td><td>1200001887</td></tr>
<tr><td>使用区域</td><td>全国</td><td>用途</td><td>餐厅☑ 零售☐</td></tr>
<tr><td>过敏原</td><td>☐</td><td>添加防腐剂</td><td>☐</td></tr>
<tr><td>配料</td><td colspan="3">海皇汁复合调味料、青椒酱、味精、酿造酱油、白砂糖</td></tr>
<tr><td colspan="4"></td></tr>
<tr><td rowspan="8">原料来源</td><td>海皇汁复合调味料</td><td colspan="4">烟台欣和企业食品有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">青椒酱</td><td colspan="4">成都圣恩生物科技股份有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">四川家佳百味食品有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">味精</td><td colspan="4">佛山市海天调味食品有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">李锦记（中国）销售有限公司上海分公司</td></tr>
<tr><td rowspan="3">酿造酱油</td><td colspan="4">佛山市海天调味食品有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">烟台欣和企业食品有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">益海嘉里食品营销有限公司安徽分公司</td></tr>
<tr><td>工艺流程</td><td colspan="5">液态复合调味料工艺流程图
原料★
↓
拆包
↓
配料★
↓
投料
↓
加工（混匀）
↓
包装
↓
金检★
↓
储存</td></tr>
<tr><td>配送</td><td colspan="5">F 型冷链配送餐厅</td></tr>
</table>

要求	

检测项目

项目	要求	执行标准	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	GB31644	取适量试样置于洁净的烧杯（液态产品）或洁净的白色瓷盘（半固态或固态产品）中，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味、无异嗅	GB31644	
状态	具有产品应有的状态，无霉变、无正常视力可见外来异物	GB31644	
污染物	污染物限量应符合 GB2762 的规定		
食品添加剂	食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定		
标签标识	符合 GB7718 的规定		

检测指标

项目	限值	执行标准	检测方法	检测频率
铅（以 pb 计）（mg/kg)	≤1.0	GB 2762	GB 5009.268	每半年
山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)(g/kg)	≤1.0	GB 2760	GB 5009.28	每半年
苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)(g/kg)	≤1.0	GB 2760	GB 5009.28	每半年
糖精钠（以糖精计）（g/kg)	≤0.15	GB 2760	GB 5009.28	每半年
甜蜜素(以环已基氨基磺酸计)(g/kg)	≤0.65	GB 2760	GB 5009.97	每半年
脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）(g/kg)	≤0.5	GB 2760	GB 5009.121	每半年
柠檬黄（g/kg)	≤0.15	GB 2760	GB 5009.35	每半年
胭脂红（g/kg)	不得检出	GB 2760	GB 5009.35	每半年

备注：
1、 禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质
2、所有产品执行标准按最新版执行

索票索证

供应商	1.营业执照 2.生产许可证 3.型式检验报告	SRM 已收集审核归档
	4.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档
中央厨房	1.型式检验报告 2.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档

<table>
<tr><td rowspan="9">基本信息</td><td rowspan="9">油焖茄子料</td><td>类别</td><td colspan="2">调味品-液体调味料</td><td rowspan="5"></td></tr>
<tr><td>规格</td><td colspan="2">168g/包</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">合肥</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td colspan="2">30 天</td></tr>
<tr><td>储存方式</td><td colspan="2">冷藏 0-4℃</td></tr>
<tr><td>执行标准</td><td>GB 31644</td><td>物料编码</td><td>1200002059</td></tr>
<tr><td>使用区域</td><td>全国</td><td>用途</td><td>餐厅☑ 零售☐</td></tr>
<tr><td>过敏原</td><td>☐</td><td>添加防腐剂</td><td>☐</td></tr>
<tr><td>配料</td><td colspan="3">蒸鱼豉油、味极鲜、味精、白砂糖</td></tr>
<tr><td rowspan="4">原料来源</td><td rowspan="3">味极鲜酱油</td><td colspan="4">佛山市海天调味食品有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">烟台欣和企业食品有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">益海嘉里食品营销有限公司安徽分公司</td></tr>
<tr><td>蒸鱼豉油</td><td colspan="4">李锦记（中国）销售有限公司上海分公司</td></tr>
<tr><td>工艺流程</td><td colspan="5">液态复合调味料工艺流程图
原料★
↓
拆包
↓
配料★
↓
投料
↓
加工（混匀）
↓
包装
↓
金检★
↓
储存</td></tr>
<tr><td>配送要求</td><td colspan="5">F 型冷链配送餐厅</td></tr>
<tr><td colspan="6">检测项目</td></tr>
<tr><td>项目</td><td colspan="2">要求</td><td>执行标准</td><td colspan="2">检验方法</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>色泽</td><td>具有产品应有的色泽</td><td>GB31644</td><td rowspan="3">取适量试样置于洁净的烧杯（液态产品）或洁净的白色瓷盘（半固态或固态产品）中，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味</td></tr>
<tr><td>滋味、气味</td><td>具有产品应有的滋味和气味，无异味、无异嗅</td><td>GB31644</td></tr>
<tr><td>状态</td><td>具有产品应有的状态，无霉变、无正常视力可见外来异物</td><td>GB31644</td></tr>
<tr><td>污染物</td><td colspan="3">污染物限量应符合 GB2762 的规定</td></tr>
<tr><td>食品添加剂</td><td colspan="3">食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定</td></tr>
<tr><td>标签标识</td><td colspan="3">符合 GB7718 的规定</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="5">检测指标</th></tr>
<tr><th>项目</th><th>限值</th><th>执行标准</th><th>检测方法</th><th>检测频率</th></tr>
<tr><td>铅（以 pb 计） (mg/kg)</td><td>≤1.0</td><td>GB 2762</td><td>GB 5009.268</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）(g/kg)</td><td>≤1.0</td><td>GB 2760</td><td>GB 5009.28</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）(g/kg)</td><td>≤1.0</td><td>GB 2760</td><td>GB 5009.28</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>糖精钠（以糖精计） (g/kg)</td><td>≤0.15</td><td>GB 2760</td><td>GB 5009.28</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>甜蜜素（以环已基氨基磺酸计）(g/kg)</td><td>≤0.65</td><td>GB 2760</td><td>GB 5009.97</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计) (g/kg)</td><td>≤0.5</td><td>GB 2760</td><td>GB 5009.121</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>柠檬黄 (g/kg)</td><td>≤0.15</td><td>GB 2760</td><td>GB 5009.35</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>胭脂红 (g/kg)</td><td>不得检出</td><td>GB 2760</td><td>GB 5009.35</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td colspan="5">备注：
1、 禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质
2、所有产品执行标准按最新版执行</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="3">索票索证</th></tr>
<tr><td rowspan="2">供应商</td><td>1.营业执照
2.生产许可证
3.型式检验报告</td><td>SRM 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td>4.出厂检测报告</td><td>WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td>中央厨房</td><td>1.型式检验报告
2.出厂检测报告</td><td>WMS 已收集审核归档</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="10">基本信息</td><td rowspan="10">小炒河虾料</td><td>类别</td><td colspan="2">调味品</td><td rowspan="5"></td></tr>
<tr><td>规格</td><td colspan="2">70g/包</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">合肥</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td colspan="2">30 天</td></tr>
<tr><td>储存方式</td><td colspan="2">冷藏 0-4℃</td></tr>
<tr><td>执行标准</td><td>GB 31644</td><td>物料编码</td><td>1200002226</td></tr>
<tr><td>使用区域</td><td>全国</td><td>用途</td><td>餐厅☑ 零售☐</td></tr>
<tr><td>过敏原</td><td>☐</td><td>添加防腐剂</td><td>☐</td></tr>
<tr><td>配料</td><td colspan="3">酿造酱油、蒸鱼豉油、蚝油、鸡精调味料、味精、胡椒粉</td></tr>
<tr><td colspan="4"></td></tr>
<tr><td rowspan="4">原料来源</td><td>酿造酱油</td><td colspan="4">李锦记（中国）销售有限公司上海分公司</td></tr>
<tr><td>蒸鱼豉油</td><td colspan="4">李锦记（中国）销售有限公司上海分公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">蚝油</td><td colspan="4">佛山市海天调味食品有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">李锦记（中国）销售有限公司上海分公司</td></tr>
<tr><td>工艺流程</td><td colspan="5">液态复合调味料工艺流程图
原料★ → 拆包 → 配料★ → 投料 → 加工（混匀） → 包装 → 金检★ → 储存</td></tr>
<tr><td>配送要求</td><td colspan="5">F 型冷链配送餐厅</td></tr>
</table>

检测项目

项目	要求	执行标准	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	GB31644	取适量试样置于洁净的烧杯（液态

滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味、无异嗅	GB31644	产品）或洁净的白色瓷盘（半固态或固态产品）中，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
状态	具有产品应有的状态，无霉变、无正常视力可见外来异物	GB31644	
污染物	污染物限量应符合 GB2762 的规定		
食品添加剂	食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定		
标签标识	符合 GB7718 的规定		

检测指标

项目	限值	执行标准	检测方法	检测频率
铅（以 pb 计）（mg/kg）	≤1.0	GB 2762	GB 5009.268	每半年
山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计) (g/kg)	≤1.0	GB 2760	GB 5009.28	每半年
苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计) (g/kg)	≤1.0	GB 2760	GB 5009.28	每半年
糖精钠（以糖精计）（g/kg）	≤0.15	GB 2760	GB 5009.28	每半年
甜蜜素 (以环已基氨基磺酸计) (g/kg)	≤0.65	GB 2760	GB 5009.97	每半年
脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）（g/kg）	≤0.5	GB 2760	GB 5009.121	每半年
柠檬黄（g/kg）	≤0.15	GB 2760	GB 5009.35	每半年
胭脂红（g/kg）	不得检出	GB 2760	GB 5009.35	每半年

备注：
1、 禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质
2、所有产品执行标准按最新版执行

索票索证

供应商	1.营业执照 2.生产许可证 3.型式检验报告	SRM 已收集审核归档
	4.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档
中央厨房	1.型式检验报告 2.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档

基本信息	剁椒鱼头料	类别	调味品		
		规格	1.2kg/包		
		产地	合肥		
		保质期	30 天		
		储存方式	0-4℃冷藏		
		执行标准	GB 31644	物料编码	1200000054
		使用区域	全国	用途	餐厅☑ 零售□
		过敏原	☑	添加防腐剂	□
		配料	黄豆酱、泡椒、鲜红椒、食用猪油、咸鸡油、蒜子、剁太子椒、火葱、青椒、食用盐、生姜、味精		
原料来源	黄豆酱	佛山市海天调味食品股份有限公司			
	鲜红椒	合肥韵绿农副产品有限公司			
	猪油	河南双汇投资发展股份有限公司			
		牧原肉食品有限公司			
	蒜子	合肥书韵农产品销售有限公司			
		邳州市天洋蔬菜种植专业合作社			
	火葱	合肥韵绿农副产品有限公司			
	青椒	合肥韵绿农副产品有限公司			
	食用盐	合肥市肥西盐业有限公司			
	生姜	合肥韵绿农副产品有限公司			
		砚山晨鑫种植农民专业合作社			
	味精	合肥市肥西盐业有限公司			
		河南莲花食贸有限公司			
工艺流程	半固体调味料工艺流程图 原料★ → 拆包 → 配料★ → 投料 蔬菜 → 初加工 → 清洗 → 切割 → 配料 → 投料 肉类 → 初加工 → 清洗 → 绞肉 → 投料 投料 → 加工（混匀或熬制）→ 包装 → 金检★ → 储存 加工（混匀或熬制）→ 冷却 → 包装 标★ 为关键控制点				

配送要求	F 型冷链配送餐厅

检测项目

项目	要求	执行标准	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	GB31644	取适量试样置于洁净的烧杯（液态产品）或洁净的白色瓷盘（半固态或固态产品）中，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味、无异嗅	GB31644	
状态	具有产品应有的状态，无霉变、无正常视力可见外来异物	GB31644	
污染物	污染物限量符合 GB2762 的规定		
食品添加剂	食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定		
标签标识	符合 GB7718 的规定		

检测指标

项目	限值	执行标准	检测方法	检测频率
铅（以 pb 计）（mg/kg）	≤1.0	GB 2762	GB 5009.268	每半年
山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计) (g/kg)	≤1.0	GB 2760	GB 5009.28	每半年
苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计) (g/kg)	≤1.0	GB 2760	GB 5009.28	每半年
安赛蜜（以糖精计）（g/kg）	≤0.5	GB 2760	GB 5009.140	每半年
甜蜜素 (以环已基氨基磺酸计) (g/kg)	≤0.65	GB 2760	GB 5009.97	每半年
脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）(g/kg)	≤0.5	GB 2760	GB 5009.121	每半年
罂粟碱（ug/kg）	不得检出	整顿办函〔2011〕1 号	BJS201802	每半年
可待因（ug/kg）	不得检出	整顿办函〔2011〕1 号	BJS201802	每半年
吗啡（ug/kg）	不得检出	整顿办函〔2011〕1 号	BJS201802	每半年
那可丁（ug/kg）	不得检出	整顿办函〔2011〕1 号	BJS201802	每半年
罗丹明 B（mg/kg）	不得检出	食品整治办〔2008〕3 号	BJS201905	每半年

备注：

1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。

2、所有产品执行标准按最新版执行

索票索证

供应商	1.营业执照/生产许可 2.生猪定点屠宰证 3.动物防疫条件合格证 4.型式检验报告	SRM 已收集审核归档

	5.动物检疫合格证明 6.肉品品质合格证 7.非洲猪瘟报告 8.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档
中央厨房	1.型式检验报告 2.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档

<table>
<tr><td rowspan="9">基本信息</td><td rowspan="9">竹笋鸡翅料</td><td>类别</td><td colspan="2">调味品</td><td rowspan="5"></td></tr>
<tr><td>规格</td><td colspan="2">700g/包</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">合肥</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td colspan="2">30 天</td></tr>
<tr><td>储存方式</td><td colspan="2">冷藏 0-4℃</td></tr>
<tr><td>执行标准</td><td>GB 31644</td><td>物料编码</td><td>1200000055</td></tr>
<tr><td>使用区域</td><td>全国</td><td>用途</td><td>餐厅☑ 零售□</td></tr>
<tr><td>过敏原</td><td>☑</td><td>添加防腐剂</td><td>□</td></tr>
<tr><td>配料</td><td colspan="3">黄豆酱、泡椒、剁太子椒、咸鸡油、蒜子、食用猪油、生姜、鸡精调味料、香葱、白砂糖、味精、辣鲜露调味料</td></tr>
<tr><td rowspan="12">原料来源</td><td>黄豆酱</td><td colspan="4">佛山市海天调味食品股份有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">蒜</td><td colspan="4">合肥书韵农产品销售有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">邳州市天洋蔬菜种植专业合作社</td></tr>
<tr><td rowspan="2">鸡精调味料</td><td colspan="4">合肥百高商贸有限公司（联合利华）</td></tr>
<tr><td colspan="4">合肥丽虎食品有限公司（大桥）</td></tr>
<tr><td>辣露鲜</td><td colspan="4">合肥百高商贸有限公司（联合利华）</td></tr>
<tr><td rowspan="2">生姜</td><td colspan="4">砚山晨鑫种植农民专业合作社</td></tr>
<tr><td colspan="4">合肥韵绿农副产品有限公司</td></tr>
<tr><td>香葱</td><td colspan="4">合肥韵绿农副产品有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">味精</td><td colspan="4">合肥市肥西盐业有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">河南莲花食贸有限公司</td></tr>
<tr><td>工艺流程</td><td colspan="5">半固体调味料工艺流程图
原料★ → 拆包 → 配料★ → 投料
蔬菜 → 初加工 → 清洗 → 切割 → 配料 → 投料
肉类 → 初加工 → 清洗 → 绞肉 → 投料
投料 → 加工(混匀或熬制) → 冷却 → 包装
加工(混匀或熬制) → 包装 → 金检★ → 储存
标★ 为关键控制点</td></tr>
</table>

配送要求	F 型冷链配送餐厅

检测项目

项目	要求	执行标准	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	GB31644	取适量试样置于洁净的烧杯（液态产品）或洁净的白色瓷盘（半固态或固态产品）中，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味、无异嗅	GB31644	
状态	具有产品应有的状态，无霉变、无正常视力可见外来异物	GB31644	
污染物	污染物限量符合 GB2762 的规定		
食品添加剂	食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定		
标签标识	符合 GB7718 的规定		

检测指标

项目	限值	执行标准	检测方法	检测频率
铅（以 pb 计）（mg/kg）	≤1.0	GB 2762	GB 5009.268	每半年
山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）(g/kg)	≤1.0	GB 2760	GB 5009.28	每半年
苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）(g/kg)	≤1.0	GB 2760	GB 5009.28	每半年
安赛蜜（以糖精计）（g/kg）	≤0.5	GB 2760	GB 5009.140	每半年
甜蜜素（以环已基氨基磺酸计）(g/kg)	≤0.65	GB 2760	GB 5009.97	每半年
脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）(g/kg)	≤0.5	GB 2760	GB 5009.121	每半年
罂粟碱（ug/kg）	不得检出	整顿办函〔2011〕1 号	BJS201802	每半年
可待因（ug/kg）	不得检出	整顿办函〔2011〕1 号	BJS201802	每半年
吗啡（ug/kg）	不得检出	整顿办函〔2011〕1 号	BJS201802	每半年
那可丁（ug/kg）	不得检出	整顿办函〔2011〕1 号	BJS201802	每半年
罗丹明 B（mg/kg）	不得检出	食品整治办〔2008〕3 号	BJS201905	每半年

<table>
<tr><td colspan="3">备注：
1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。
2、所有产品执行标准按最新版执行</td></tr>
<tr><td colspan="3">索票索证</td></tr>
<tr><td rowspan="2">供应商</td><td>1.营业执照
2.生产许可证
3.型式检验报告</td><td>SRM 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td>4.出厂检测报告</td><td>WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td>中央厨房</td><td>1.型式检验报告
2.出厂检测报告</td><td>WMS 已收集审核归档</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="9">基本信息</td><td rowspan="9">鸡汁辣鱼调味料</td><td>类别</td><td colspan="2">调味品</td><td rowspan="5"></td></tr>
<tr><td>规格</td><td colspan="2">500g/包</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">合肥</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td colspan="2">30 天</td></tr>
<tr><td>储存方式</td><td colspan="2">冷藏 0-4℃</td></tr>
<tr><td>执行标准</td><td>GB 31644</td><td>物料编码</td><td>1200000070</td></tr>
<tr><td>使用区域</td><td>全国</td><td>用途</td><td>餐厅☑ 零售☐</td></tr>
<tr><td>过敏原</td><td>☐</td><td>添加防腐剂</td><td>☐</td></tr>
<tr><td>配料</td><td colspan="3">咸鸡油、蚕豆酱、火葱、食用猪油、生姜、干红椒、味精、鸡精调味料、白砂糖</td></tr>
<tr><td rowspan="11">原料来源</td><td>蚕豆酱</td><td colspan="4">安庆市胡玉美酿造食品有限责任公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">鸡精调味料</td><td colspan="4">合肥百高商贸有限公司（联合利华）</td></tr>
<tr><td colspan="4">合肥丽虎食品有限公司（大桥）</td></tr>
<tr><td rowspan="2">干红椒</td><td colspan="4">砚山晨鑫种植农民专业合作社</td></tr>
<tr><td colspan="4">云南疆立食品有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">生姜</td><td colspan="4">砚山晨鑫种植农民专业合作社</td></tr>
<tr><td colspan="4">合肥韵绿农副产品有限公司</td></tr>
<tr><td>火葱</td><td colspan="4">合肥韵绿农副产品有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">味精</td><td colspan="4">合肥市肥西盐业有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">河南莲花食贸有限公司</td></tr>
<tr></tr>
<tr><td>工艺流程</td><td colspan="5">半固体调味料工艺流程图
原料★ → 拆包 → 配料★ → 投料
蔬菜 → 初加工 → 清洗 → 切割 → 配料 → 投料
肉类 → 初加工 → 清洗 → 绞肉 → 投料
投料 → 加工（混匀或熬制） → 冷却 → 包装
加工（混匀或熬制） → 包装 → 金检★ → 储存
标★ 为关键控制点</td></tr>
<tr><td>配送</td><td colspan="5">F 型冷链配送餐厅</td></tr>
</table>

要求	

检测项目

项目	要求	执行标准	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	GB31644	取适量试样置于洁净的烧杯（液态产品）或洁净的白色瓷盘（半固态或固态产品）中，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味、无异嗅	GB31644	
状态	具有产品应有的状态，无霉变、无正常视力可见外来异物	GB31644	
污染物	污染物限量符合 GB2762 的规定		
食品添加剂	食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定		
标签标识	符合 GB7718 的规定		

检测指标

项目	限值	执行标准	检测方法	检测频率
铅（以 pb 计） (mg/kg)	≤1.0	GB 2762	GB 5009.268	每半年
山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计) (g/kg)	≤1.0	GB 2760	GB 5009.28	每半年
苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计) (g/kg)	≤1.0	GB 2760	GB 5009.28	每半年
安赛蜜（以糖精计） (g/kg)	≤0.5	GB 2760	GB 5009.140	每半年
甜蜜素 (以环已基氨基磺酸计) (g/kg)	≤0.65	GB 2760	GB 5009.97	每半年
脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） (g/kg)	≤0.5	GB 2760	GB 5009.121	每半年
罂粟碱（ug/kg）	不得检出	整顿办函〔2011〕1 号	BJS201802	每半年
可待因（ug/kg）	不得检出	整顿办函〔2011〕1 号	BJS201802	每半年
吗啡（ug/kg）	不得检出	整顿办函〔2011〕1 号	BJS201802	每半年
那可丁（ug/kg）	不得检出	整顿办函〔2011〕1 号	BJS201802	每半年
罗丹明 B（mg/kg）	不得检出	食品整治办〔2008〕3 号	BJS201905	每半年

备注：
1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。
2、所有产品执行标准按最新版执行

索票索证

供应商	1.营业执照 2.生产许可证 3.型式检验报告	SRM 已收集审核归档
	4.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档

中央厨房	1.型式检验报告 2.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档





基本信息	剁椒带鱼料	类别	调味品		
		规格	500g/包		
		产地	合肥		
		保质期	90 天		
		储存方式	≤-18℃		
		执行标准	GB 31644	物料编码	1200000072
		使用区域	全国	用途	餐厅☑ 零售☐
		过敏原	☑	添加防腐剂	☐
		配料	剁椒、食用猪油、蒜子、蒸鱼豉油、泡椒、葱油、生姜、芝麻香油、鸡精调味料、白砂糖、藤椒油、陈醋		
原料来源	剁椒	长沙贺福记食品有限公司			
	猪油	河南双汇投资发展股份有限公司			
		牧原肉食品有限公司			
	蒜子	合肥书韵农产品销售有限公司			
		邳州市天洋蔬菜种植专业合作社			
	蒸鱼豉油	李锦记（中国）销售有限公司上海分公司			
	鸡精调味料	合肥百高商贸有限公司（联合利华)			
		合肥丽虎食品有限公司（大桥)			
	生姜	合肥韵绿农副产品有限公司			
		砚山晨鑫种植农民专业合作社			
	芝麻香油	合肥燕庄食用油有限责任公司			
		益海嘉里食品营销有限公司安徽分公司			
工艺流程	半固体调味料工艺流程图				

配送要求	F 型冷链配送餐厅

检测项目

项目	要求	执行标准	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	GB31644	取适量试样置于洁净的烧杯（液态产品）或洁净的白色瓷盘（半固态或固态产品）中，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味、无异嗅	GB31644	
状态	具有产品应有的状态，无霉变、无正常视力可见外来异物	GB31644	
污染物	污染物限量符合 GB2762 的规定		
食品添加剂	食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定		
标签标识	符合 GB7718 的规定		

检测指标

项目	限值	执行标准	检测方法	检测频率
铅（以 pb 计）（mg/kg)	≤1.0	GB 2762	GB 5009.268	每半年
山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计) (g/kg)	≤1.0	GB 2760	GB 5009.28	每半年
苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计) (g/kg)	≤1.0	GB 2760	GB 5009.28	每半年
安赛蜜（以糖精计）（g/kg)	≤0.5	GB 2760	GB 5009.140	每半年
甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计) (g/kg)	≤0.65	GB 2760	GB 5009.97	每半年
脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）(g/kg)	≤0.5	GB 2760	GB 5009.121	每半年
罂粟碱（ug/kg)	不得检出	整顿办函〔2011〕1 号	BJS201802	每半年
可待因（ug/kg)	不得检出	整顿办函〔2011〕1 号	BJS201802	每半年
吗啡（ug/kg)	不得检出	整顿办函〔2011〕1 号	BJS201802	每半年
那可丁（ug/kg)	不得检出	整顿办函〔2011〕1 号	BJS201802	每半年
罗丹明 B（mg/kg)	不得检出	食品整治办〔2008〕3 号	BJS201905	每半年

备注:
1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。
2、所有产品执行标准按最新版执行。

索票索证

供应商	1.营业执照/生产许可 2.生猪定点屠宰证 3.动物防疫条件合格证 4.型式检验报告	SRM 已收集审核归档

	5.动物检疫合格证明 6.肉品品质合格证 7.非洲猪瘟报告 8.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档
中央厨房	1.型式检验报告 2.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档

<table>
<tr><td rowspan="9">基本信息</td><td rowspan="9">（五代店）红烧鸡杂料</td><td>类别</td><td colspan="2">调味品</td><td rowspan="5"></td></tr>
<tr><td>规格</td><td colspan="2">1.5kg/包</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">合肥</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td colspan="2">30 天</td></tr>
<tr><td>储存方式</td><td colspan="2">冷藏 0-4℃</td></tr>
<tr><td>执行标准</td><td>GB 31644</td><td>物料编码</td><td>1200000919</td></tr>
<tr><td>使用区域</td><td>全国</td><td>用途</td><td>餐厅☑ 零售☐</td></tr>
<tr><td>过敏原</td><td>☑</td><td>添加防腐剂</td><td>☐</td></tr>
<tr><td>配料</td><td colspan="3">大豆油、生姜、食用猪油、火锅底料、蚕豆酱、蒜子、味精、香葱、干红椒、鸡精调味料、食用盐、食醋、料酒、白胡椒粉</td></tr>
<tr><td rowspan="21">原料来源</td><td rowspan="2">大豆油</td><td colspan="4">益海嘉里食品营销有限公司安徽分公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">中粮粮油工业（巢湖）有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">生姜</td><td colspan="4">合肥韵绿农副产品有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">砚山晨鑫种植农民专业合作社</td></tr>
<tr><td rowspan="2">食用猪油</td><td colspan="4">河南双汇投资发展股份有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">牧原肉食品有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="3">火锅底料</td><td colspan="4">重庆周君记火锅食品有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">聚慧食品科技（重庆）有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">四川家佳百味食品有限公司</td></tr>
<tr><td>蚕豆酱</td><td colspan="4">安庆市胡玉美酿造食品有限责任公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">蒜子</td><td colspan="4">合肥书韵农产品销售有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">邳州市天洋蔬菜种植专业合作社</td></tr>
<tr><td rowspan="2">味精</td><td colspan="4">合肥市肥西盐业有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">河南莲花食贸有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">香葱</td><td colspan="4">合肥疏秋农副产品有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">合肥韵绿农副产品有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">干红椒</td><td colspan="4">砚山晨鑫种植农民专业合作社</td></tr>
<tr><td colspan="4">云南疆立食品有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">鸡精调味来料</td><td colspan="4">合肥百高商贸有限公司（联合利华）</td></tr>
<tr><td colspan="4">合肥丽虎食品有限公司（大桥）</td></tr>
<tr><td>食用盐</td><td colspan="4">合肥市肥西盐业有限公司</td></tr>
</table>



工艺流程	半固体调味料工艺流程图

配送要求	F 型冷链配送餐厅

检测项目

项目	要求	执行标准	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	GB31644	取适量试样置于洁净的烧杯（液态产品）或洁净的白色瓷盘（半固态或固态产品）中，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味、无异嗅	GB31644	
状态	具有产品应有的状态，无霉变、无正常视力可见外来异物	GB31644	
污染物	污染物限量符合 GB2762 的规定		
食品添加剂	食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定		
标签标识	符合 GB7718 的规定		

检测指标

项目	限值	执行标准	检测方法	检测频率
铅（以 pb 计）（mg/kg）	≤1.0	GB 2762	GB 5009.268	每半年
山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）(g/kg)	≤1.0	GB 2760	GB 5009.28	每半年
苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）(g/kg)	≤1.0	GB 2760	GB 5009.28	每半年
安赛蜜（以糖精计）（g/kg）	≤0.5	GB 2760	GB 5009.140	每半年
甜蜜素（以环已基氨基磺酸计）	≤0.65	GB 2760	GB 5009.97	每半年

(g/kg)				
脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）(g/kg)	≤0.5	GB 2760	GB 5009.121	每半年
罂粟碱（ug/kg）	不得检出	整顿办函〔2011〕1 号	BJS201802	每半年
可待因（ug/kg）	不得检出	整顿办函〔2011〕1 号	BJS201802	每半年
吗啡（ug/kg）	不得检出	整顿办函〔2011〕1 号	BJS201802	每半年
那可丁（ug/kg）	不得检出	整顿办函〔2011〕1 号	BJS201802	每半年
罗丹明 B（mg/kg）	不得检出	食品整治办〔2008〕3 号	BJS201905	每半年

备注：
1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。
2、所有产品执行标准按最新版执行

索票索证

供应商	1.营业执照/生产许可 2.生猪定点屠宰证 3.动物防疫条件合格证 4.型式检验报告	SRM 已收集审核归档
	5.动物检疫合格证明 6.肉品品质合格证 7.非洲猪瘟报告 8.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档
中央厨房	1.型式检验报告 2.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档

<table>
<tr><td rowspan="10">基本信息</td><td rowspan="10">牛肉面汤料</td><td>类别</td><td colspan="2">调味品</td><td rowspan="5"></td></tr>
<tr><td>规格</td><td colspan="2">300g/包</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">合肥</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td colspan="2">30 天</td></tr>
<tr><td>储存方式</td><td colspan="2">冷藏 0-4℃</td></tr>
<tr><td>执行标准</td><td>GB 31644</td><td>物料编码</td><td>1200001872</td></tr>
<tr><td>使用区域</td><td>全国</td><td>用途</td><td>餐厅☑ 零售☐</td></tr>
<tr><td>过敏原</td><td>☐</td><td>添加防腐剂</td><td>☐</td></tr>
<tr><td>配料</td><td colspan="3">食用牛油、鸡精调味料、牛肉清汤粉调味料、咖喱粉、食用盐</td></tr>
<tr><td colspan="4"></td></tr>
<tr><td rowspan="7">原料来源</td><td rowspan="3">食用牛油</td><td colspan="4">北京泓睿国际贸易有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">江苏恒古国际贸易有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">江苏紫荆华美实业有限公司</td></tr>
<tr><td>牛肉清汤粉调味料</td><td colspan="4">合肥百高商贸有限公司（联合利华）</td></tr>
<tr><td>食用盐</td><td colspan="4">合肥市肥西盐业有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">鸡精调味来料</td><td colspan="4">合肥百高商贸有限公司（联合利华）</td></tr>
<tr><td colspan="4">合肥丽虎食品有限公司（大桥）</td></tr>
<tr><td>工艺流程</td><td colspan="5">半固体调味料工艺流程图
原料★ → 拆包 → 配料★ → 投料
蔬菜 → 初加工 → 清洗 → 切割 → 配料 → 投料
肉类 → 初加工 → 清洗 → 绞肉 → 投料
投料 → 加工（混匀或熬制）→ 冷却 → 包装 → 金检★ → 储存
标★为关键控制点</td></tr>
<tr><td>配送</td><td colspan="5">F 型冷链配送餐厅</td></tr>
</table>

要求	

检测项目

项目	要求	执行标准	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	GB31644	取适量试样置于洁净的烧杯（液态产品）或洁净的白色瓷盘（半固态或固态产品）中，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味、无异嗅	GB31644	
状态	具有产品应有的状态，无霉变、无正常视力可见外来异物	GB31644	
污染物	污染物限量符合 GB2762 的规定		
食品添加剂	食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定		
标签标识	符合 GB7718 的规定		

检测指标

项目	限值	执行标准	检测方法	检测频率
铅（以 pb 计）（mg/kg）	≤1.0	GB 2762	GB 5009.268	每半年
山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）（g/kg）	≤1.0	GB 2760	GB 5009.28	每半年
苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）（g/kg）	≤1.0	GB 2760	GB 5009.28	每半年
安赛蜜（以糖精计）（g/kg）	≤0.5	GB 2760	GB 5009.140	每半年
甜蜜素（以环已基氨基磺酸计）（g/kg）	≤0.65	GB 2760	GB 5009.97	每半年
脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）（g/kg）	≤0.5	GB 2760	GB 5009.121	每半年
罂粟碱（ug/kg）	不得检出	整顿办函〔2011〕1 号	BJS201802	每半年
可待因（ug/kg）	不得检出	整顿办函〔2011〕1 号	BJS201802	每半年
吗啡（ug/kg）	不得检出	整顿办函〔2011〕1 号	BJS201802	每半年
那可丁（ug/kg）	不得检出	整顿办函〔2011〕1 号	BJS201802	每半年
罗丹明 B（mg/kg）	不得检出	食品整治办〔2008〕3 号	BJS201905	每半年

备注：

1、 禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。

2、所有产品执行标准按最新版执行。

索票索证

供应商	1.营业执照/生产许可 2.对外贸易经营者备案登记表	SRM 已收集审核归档

<table>
<tr><td rowspan="2"></td><td>3.海关报关单位注册登记书
4.型式检验报告</td><td></td></tr>
<tr><td>5.货物检验检疫证明
6.海关进口货物报关单
7.出厂检测报告</td><td>WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td>中央厨房</td><td>1.型式检验报告
2.出厂检测报告</td><td>WMS 已收集审核归档</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="10">基本信息</td><td rowspan="10">酱蒸凤肚料</td><td>类别</td><td colspan="2">调味品</td><td rowspan="5"></td></tr>
<tr><td>规格</td><td colspan="2">600g/包</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">合肥</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td colspan="2">30 天</td></tr>
<tr><td>储存方式</td><td colspan="2">冷藏 0-4℃</td></tr>
<tr><td>执行标准</td><td>GB 31644</td><td>物料编码</td><td>1200002666</td></tr>
<tr><td>使用区域</td><td>全国</td><td>用途</td><td>餐厅☑ 零售☐</td></tr>
<tr><td>过敏原</td><td>☐</td><td>添加防腐剂</td><td>☐</td></tr>
<tr><td>配料</td><td colspan="3">蚕豆酱、鸡油、食用盐、火葱、蒜、生姜、干辣椒、食用猪油、原浆料酒、酿造酱油、鸡精调味料、白砂糖</td></tr>
<tr></tr>
<tr><td rowspan="13">原料来源</td><td>生抽</td><td colspan="4">佛山市海天调味食品股份有限公司</td></tr>
<tr><td>蚕豆酱</td><td colspan="4">安庆市胡玉美酿造食品有限责任公司</td></tr>
<tr><td>火葱</td><td colspan="4">合肥韵绿农副产品有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">生姜</td><td colspan="4">砚山晨鑫种植农民专业合作社</td></tr>
<tr><td colspan="4">合肥韵绿农副产品有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">猪油</td><td colspan="4">河南双汇投资发展股份有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">牧原肉食品有限公司</td></tr>
<tr><td>蒜子</td><td colspan="4">合肥疏美多农业种植有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="4">鸡油</td><td colspan="4">蚌埠大成食品有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">朝阳宏发食品有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">河北裕邦食品有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">湖北裕邦食品有限公司</td></tr>
<tr><td>食用盐</td><td colspan="4">合肥市肥西盐业有限公司</td></tr>
<tr><td>工艺流程</td><td colspan="5">半固体调味料工艺流程图
原料★ → 拆包 → 配料★ → 投料
蔬菜 → 初加工 → 清洗 → 切割 → 配料 → 投料
肉类 → 初加工 → 清洗 → 绞肉 → 投料
投料 → 加工（混匀或熬制） → 冷却 → 包装 → 金检★ → 储存
标★ 为关键控制点</td></tr>
</table>

配送要求	F 型冷链配送餐厅

检测项目

项目	要求	执行标准	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	GB31644	取适量试样置于洁净的烧杯（液态产品）或洁净的白色瓷盘（半固态或固态产品）中，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味、无异嗅	GB31644	
状态	具有产品应有的状态，无霉变、无正常视力可见外来异物	GB31644	
污染物	污染物限量符合 GB2762 的规定		
食品添加剂	食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定		
标签标识	符合 GB7718 的规定		

检测指标

项目	限值	执行标准	检测方法	检测频率
铅（以 pb 计）（mg/kg）	≤1.0	GB 2762	GB 5009.268	每半年
山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）（g/kg）	≤1.0	GB 2760	GB 5009.28	每半年
苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）（g/kg）	≤1.0	GB 2760	GB 5009.28	每半年
安赛蜜（以糖精计）（g/kg）	≤0.5	GB 2760	GB 5009.140	每半年
甜蜜素（以环已基氨基磺酸计）（g/kg）	≤0.65	GB 2760	GB 5009.97	每半年
脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）（g/kg）	≤0.5	GB 2760	GB 5009.121	每半年
罂粟碱（ug/kg）	不得检出	整顿办函〔2011〕1 号	BJS201802	每半年
可待因（ug/kg）	不得检出	整顿办函〔2011〕1 号	BJS201802	每半年
吗啡（ug/kg）	不得检出	整顿办函〔2011〕1 号	BJS201802	每半年
那可丁（ug/kg）	不得检出	整顿办函〔2011〕1 号	BJS201802	每半年
罗丹明 B（mg/kg）	不得检出	食品整治办〔2008〕3 号	BJS201905	每半年

备注：

1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。

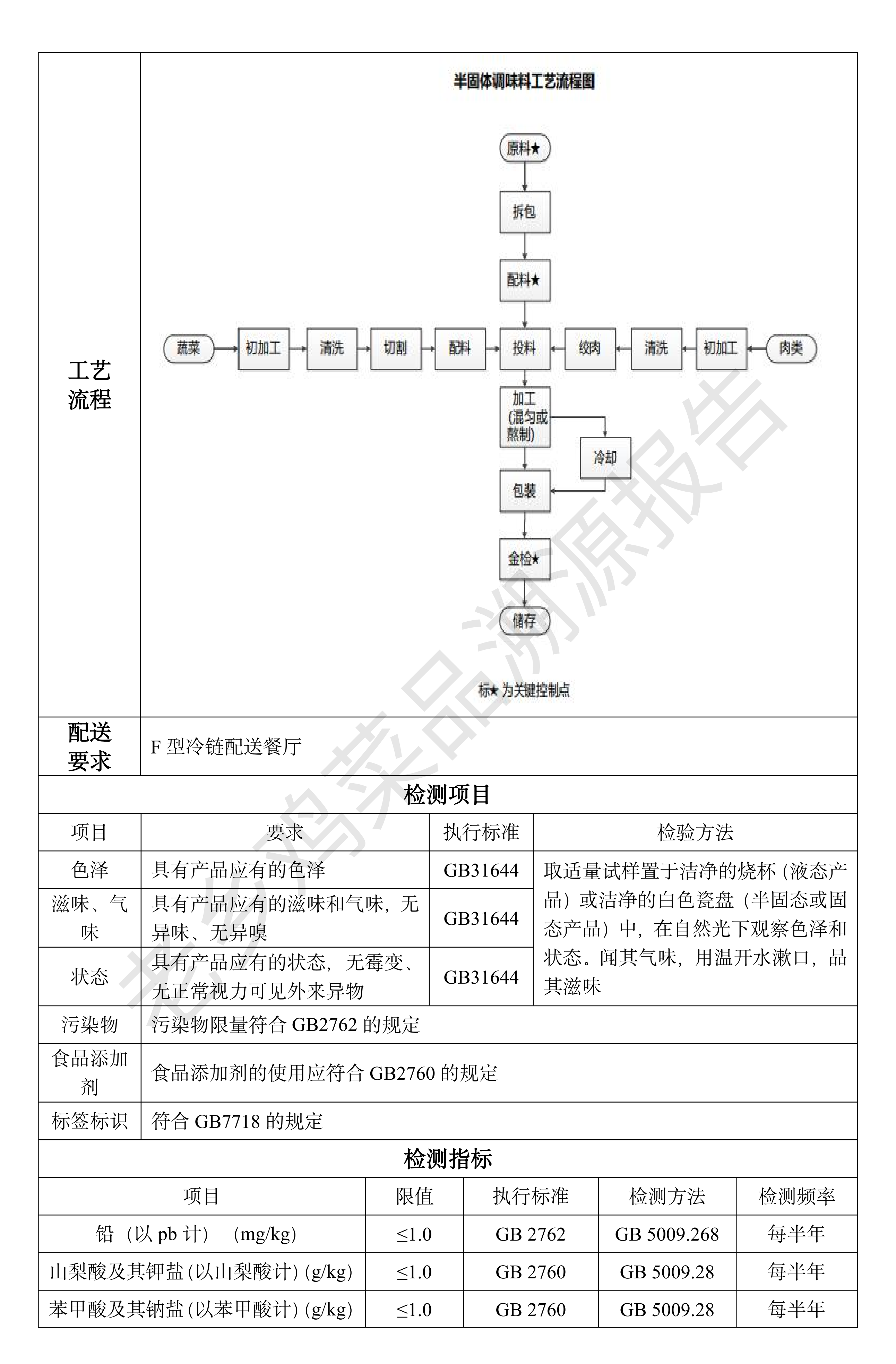
2、所有产品执行标准按最新版执行。

索票索证

供应商	1.营业执照/生产许可 2.生猪定点屠宰证	SRM 已收集审核归档

	3.动物防疫条件合格证 4.型式检验报告	
	5.动物检疫合格证明 6.肉品品质合格证 7.非洲猪瘟报告 8.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档
中央厨房	1.型式检验报告 2.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档

基本信息	香辣血旺酱料	类别	调味品		
		规格	500g/包		
		产地	合肥		
		保质期	30 天		
		储存方式	冷藏 0-4℃		
		执行标准	GB 31644	物料编码	1200000061
		使用区域	全国	用途	餐厅☑ 零售☐
		过敏原	☐	添加防腐剂	☐
		配料	辣王之王、咸鸡油、蒸鱼豉油、菜籽油、一品鲜、蒜子、生姜、香葱、食用盐、鸡精调味料		
原料来源	香葱	合肥韵绿农副产品有限公司			
		合肥疏秋农副产品有限公司			
	蒸鱼豉油	李锦记（中国）销售有限公司上海分公司			
	菜籽油	成都市新兴粮油有限公司			
		益海嘉里食品营销有限公司安徽分公司			
	一品鲜	烟台欣和企业食品有限公司			
		益海嘉里食品营销有限公司安徽分公司			
		佛山市海天调味食品有限公司			
	生姜	合肥韵绿农副产品有限公司			
		砚山晨鑫种植农民专业合作社			
	蒜子	合肥书韵农产品销售有限公司			
		邳州市天洋蔬菜种植专业合作社			
	鸡油	蚌埠大成食品有限公司			
		朝阳宏发食品有限公司			
		河北裕邦食品有限公司			
		湖北裕邦食品有限公司			
	食用盐	合肥市肥西盐业有限公司			
	鸡精调味来料	合肥百高商贸有限公司（联合利华）			
		合肥丽虎食品有限公司（大桥）			



工艺流程	半固体调味料工艺流程图（见上图）
配送要求	F 型冷链配送餐厅

检测项目

项目	要求	执行标准	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	GB31644	取适量试样置于洁净的烧杯（液态产品）或洁净的白色瓷盘（半固态或固态产品）中，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味、无异嗅	GB31644	
状态	具有产品应有的状态，无霉变、无正常视力可见外来异物	GB31644	
污染物	污染物限量符合 GB2762 的规定		
食品添加剂	食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定		
标签标识	符合 GB7718 的规定		

检测指标

项目	限值	执行标准	检测方法	检测频率
铅（以 pb 计） (mg/kg)	≤1.0	GB 2762	GB 5009.268	每半年
山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计) (g/kg)	≤1.0	GB 2760	GB 5009.28	每半年
苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计) (g/kg)	≤1.0	GB 2760	GB 5009.28	每半年

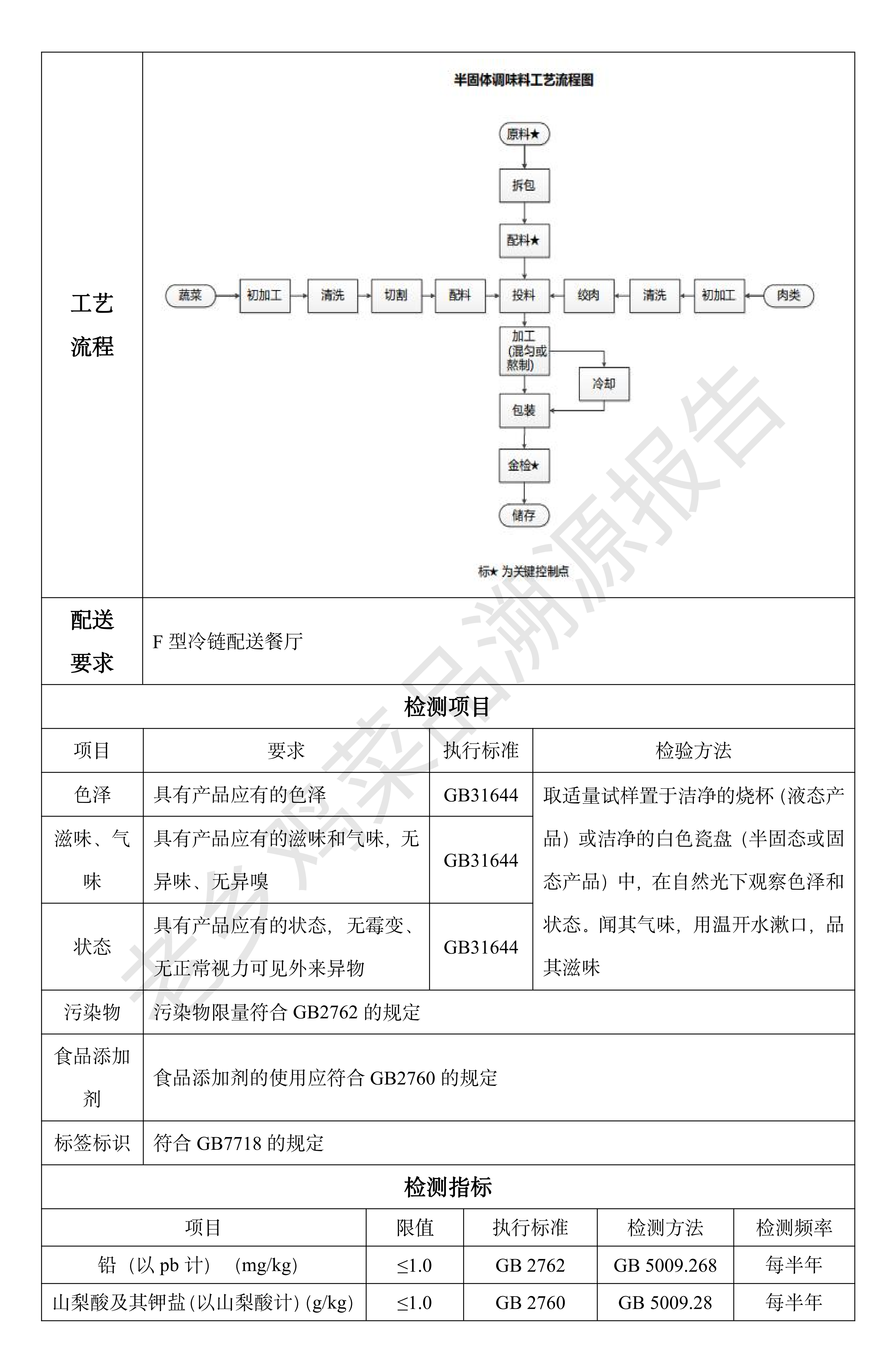
安赛蜜（以糖精计） (g/kg)	≤0.5	GB 2760	GB 5009.140	每半年
甜蜜素(以环己基氨基磺酸计) (g/kg)	≤0.65	GB 2760	GB 5009.97	每半年
脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）(g/kg)	≤0.5	GB 2760	GB 5009.121	每半年
罂粟碱（ug/kg)	不得检出	整顿办函〔2011〕1 号	BJS201802	每半年
可待因（ug/kg)	不得检出	整顿办函〔2011〕1 号	BJS201802	每半年
吗啡（ug/kg)	不得检出	整顿办函〔2011〕1 号	BJS201802	每半年
那可丁（ug/kg)	不得检出	整顿办函〔2011〕1 号	BJS201802	每半年
罗丹明 B（mg/kg)	不得检出	食品整治办〔2008〕3 号	BJS201905	每半年

备注：
1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。
2、所有产品执行标准按最新版执行。

索票索证

供应商	1.营业执照/生产许可 2.动物防疫条件合格证 3.型式检验报告	SRM 已收集审核归档
	4.动物检疫合格证明 5.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档
中央厨房	1.型式检验报告 2.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档

<table>
<tr><td rowspan="9">基本信息</td><td rowspan="9">酱蒸白干料</td><td>类别</td><td colspan="2">调味品</td><td rowspan="5"></td></tr>
<tr><td>规格</td><td colspan="2">610g/包</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">合肥</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td colspan="2">30 天</td></tr>
<tr><td>储存方式</td><td colspan="2">冷藏保存 0-4℃</td></tr>
<tr><td>执行标准</td><td>GB 31644</td><td>物料编码</td><td>1200002728</td></tr>
<tr><td>使用区域</td><td>全国</td><td>用途</td><td>餐厅☑ 零售☐</td></tr>
<tr><td>过敏原</td><td>☐</td><td>添加防腐剂</td><td>☐</td></tr>
<tr><td>配料</td><td colspan="3">螺丝椒、咸鸡油、风味豆豉油制辣椒、蚕豆酱、食用猪油、鸡精调味料</td></tr>
<tr><td rowspan="16">原料来源</td><td rowspan="6">螺丝椒</td><td colspan="4">安徽华欣蔬菜种植专业合作社</td></tr>
<tr><td colspan="4">安徽省源海农产品商贸有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">合肥疏美多农业种植有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">合肥韵绿农副产品有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">兰陵县元良家庭农场</td></tr>
<tr><td colspan="4">润苗（福建）贸易有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="5">鸡油</td><td colspan="4">蚌埠大成食品有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">朝阳宏发食品有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">河北裕邦食品有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">湖北裕邦食品有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">上海华英厨选供应链有限公司</td></tr>
<tr><td>蚕豆酱</td><td colspan="4">安庆市胡玉美酿造食品有限责任公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">食用猪油</td><td colspan="4">河南双汇投资发展股份有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">牧原肉食品有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">鸡精调味料</td><td colspan="4">合肥百高商贸有限公司（联合利华）</td></tr>
<tr><td colspan="4">合肥丽虎食品有限公司（大桥）</td></tr>
</table>



工艺流程	（见上方半固体调味料工艺流程图）
配送要求	F 型冷链配送餐厅

检测项目

项目	要求	执行标准	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	GB31644	取适量试样置于洁净的烧杯（液态产品）或洁净的白色瓷盘（半固态或固态产品）中，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味、无异嗅	GB31644	
状态	具有产品应有的状态，无霉变、无正常视力可见外来异物	GB31644	
污染物	污染物限量符合 GB2762 的规定		
食品添加剂	食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定		
标签标识	符合 GB7718 的规定		

检测指标

项目	限值	执行标准	检测方法	检测频率
铅（以 pb 计） (mg/kg)	≤1.0	GB 2762	GB 5009.268	每半年
山梨酸及其钾盐(以山梨酸计) (g/kg)	≤1.0	GB 2760	GB 5009.28	每半年

<table>
<tr><td>苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计) (g/kg)</td><td>≤1.0</td><td>GB 2760</td><td>GB 5009.28</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>安赛蜜（以糖精计） (g/kg)</td><td>≤0.5</td><td>GB 2760</td><td>GB 5009.140</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>甜蜜素(以环已基氨基磺酸计) (g/kg)</td><td>≤0.65</td><td>GB 2760</td><td>GB 5009.97</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）(g/kg)</td><td>≤0.5</td><td>GB 2760</td><td>GB 5009.121</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>罂粟碱（ug/kg)</td><td>不得检出</td><td>整顿办函〔2011〕1 号</td><td>BJS201802</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>可待因（ug/kg)</td><td>不得检出</td><td>整顿办函〔2011〕1 号</td><td>BJS201802</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>吗啡（ug/kg)</td><td>不得检出</td><td>整顿办函〔2011〕1 号</td><td>BJS201802</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>那可丁（ug/kg)</td><td>不得检出</td><td>整顿办函〔2011〕1 号</td><td>BJS201802</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>罗丹明 B（mg/kg)</td><td>不得检出</td><td>食品整治办〔2008〕3 号</td><td>BJS201905</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td colspan="5">备注:
1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。
2、所有产品执行标准按最新版执行。</td></tr>
<tr><td colspan="5">索票索证</td></tr>
<tr><td rowspan="2">供应商</td><td colspan="2">1.营业执照/生产许可
2.生猪定点屠宰证
3.动物防疫条件合格证
4.型式检验报告</td><td colspan="2">SRM 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td colspan="2">5.动物检疫合格证明
6.肉品品质合格证
7.非洲猪瘟报告
8.出厂检测报告</td><td colspan="2">WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td>中央厨房</td><td colspan="2">1.型式检验报告
2.出厂检测报告</td><td colspan="2">WMS 已收集审核归档</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="9">基本信息</td><td rowspan="9">葱油鸡料</td><td>类别</td><td colspan="2">调味品</td><td rowspan="5"></td></tr>
<tr><td>规格</td><td colspan="2">250g/包</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">合肥</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td colspan="2">30 天</td></tr>
<tr><td>储存方式</td><td colspan="2">冷藏 0-4℃</td></tr>
<tr><td>执行标准</td><td>GB 31644</td><td>物料编码</td><td>1200002592</td></tr>
<tr><td>使用区域</td><td>全国</td><td>用途</td><td>餐厅☑ 零售☐</td></tr>
<tr><td>过敏原</td><td>☑</td><td>添加防腐剂</td><td>☐</td></tr>
<tr><td>配料</td><td colspan="3">味极鲜酱油、葱油（大豆油、小葱、火葱、洋葱）</td></tr>
<tr><td rowspan="7">原料来源</td><td>味极鲜酱油</td><td colspan="4">佛山市海天调味食品有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">大豆油</td><td colspan="4">益海嘉里食品营销有限公司安徽分公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">中粮粮油工业（巢湖）有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">小葱</td><td colspan="4">合肥韵绿农副产品有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">合肥疏美多农业种植有限公司</td></tr>
<tr><td>火葱</td><td colspan="4">合肥疏美多农业种植有限公司</td></tr>
<tr><td>洋葱</td><td colspan="4">合肥韵绿农副产品有限公司</td></tr>
<tr><td>工艺流程</td><td colspan="5">液态复合调味料工艺流程图
原料★
↓
拆包
↓
配料★
↓
投料
↓
加工（混匀）
↓
包装
↓
金检★
↓
储存</td></tr>
<tr><td>配送</td><td colspan="5">F 型冷链配送餐厅</td></tr>
</table>

要求	

检测项目

项目	要求	执行标准	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	GB31644	取适量试样置于洁净的烧杯（液态产品）或洁净的白色瓷盘（半固态或固态产品）中，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味、无异嗅	GB31644	
状态	具有产品应有的状态，无霉变、无正常视力可见外来异物	GB31644	
污染物	污染物限量应符合 GB2762 的规定		
食品添加剂	食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定		
标签标识	符合 GB7718 的规定		

检测指标

项目	限值	执行标准	检测方法	检测频率
铅（以 pb 计）（mg/kg）	≤1.0	GB 2762	GB 5009.268	每半年
山梨酸及其钾盐(以山梨酸计) (g/kg)	≤1.0	GB 2760	GB 5009.28	每半年
苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计) (g/kg)	≤1.0	GB 2760	GB 5009.28	每半年
糖精钠（以糖精计）（g/kg）	≤0.15	GB 2760	GB 5009.28	每半年
甜蜜素(以环已基氨基磺酸计) (g/kg)	≤0.65	GB 2760	GB 5009.97	每半年
脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）（g/kg）	≤0.5	GB 2760	GB 5009.121	每半年
柠檬黄（g/kg）	≤0.15	GB 2760	GB 5009.35	每半年
胭脂红（g/kg）	不得检出	GB 2760	GB 5009.35	每半年

备注：
1、 禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质
2、所有产品执行标准按最新版执行

索票索证

供应商	1.营业执照 2.生产许可证 3.型式检验报告	SRM 已收集审核归档
	4.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档
中央厨房	1.型式检验报告 2.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档

<table>
<tr><td rowspan="10">基本信息</td><td rowspan="10">白切鸡块</td><td>类别</td><td colspan="2">速冻食品</td><td rowspan="5"></td></tr>
<tr><td>规格</td><td colspan="2">170g/包</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">合肥</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td colspan="2">90 天</td></tr>
<tr><td>储存方式</td><td colspan="2">≤-18℃</td></tr>
<tr><td>执行标准</td><td>SB/T 10379</td><td>物料编码</td><td>1200002194</td></tr>
<tr><td>使用区域</td><td>全国</td><td>用途</td><td>餐厅☑ 零售☐</td></tr>
<tr><td>过敏原</td><td>☐</td><td>添加防腐剂</td><td>☐</td></tr>
<tr><td>配料</td><td colspan="3">鸡肉、生姜、香葱、食用盐</td></tr>
<tr><td colspan="4"></td></tr>
<tr><td rowspan="12">原料来源</td><td rowspan="7">鸡肉</td><td colspan="4">蚌埠大成食品有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">北票市宏发食品有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">朝阳宏发食品有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">福建圣农发展股份有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">玖兴农牧（涞源）有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">徐州润客食品有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">正大食品（宿迁）有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">生姜</td><td colspan="4">合肥韵绿农副产品有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">砚山晨鑫种植农民专业合作社</td></tr>
<tr><td rowspan="2">香葱</td><td colspan="4">合肥疏秋农副产品有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">合肥韵绿农副产品有限公司</td></tr>
<tr><td>食用盐</td><td colspan="4">合肥市肥西盐业有限公司</td></tr>
<tr><td>工艺流程</td><td colspan="5">原料★ → 拆包 → 初加工（清洗或分切） → 投料
蔬菜 → 初加工 → 清洗 → 加工（分切） → 配料★ → 投料
辅料 → 拆包 → 配料★ → 投料
投料 → 加工（熟制） → 冷却 → 包装 → 金检★ → 速冻★ → 储存</td></tr>
<tr><td>配送</td><td colspan="5">F 型冷链配送餐厅</td></tr>
</table>

要求	

检测项目

项目	要求	执行标准	检验方法
组织结构	符合该类产品的组织要求	SB/T 10379	在正常光线下用目测和鼻嗅
色泽	具有该产品应有的色泽	SB/T 10379	
滋气味	具有该产品特有的滋气味	SB/T 10379	
杂质	无正常视力可见外来杂质	SB/T 10379	
理化指标	符合 GB19295 的要求		
致病菌	限量应符合 GB29921 的规定		
污染物	污染物限量符合 GB2762 的规定		
标签标识	符合 GB7718 的规定		

检测指标

项目	限值				执行标准	检测方法	检测频率
过氧化值（以脂肪计）(g/100g)	≤0.25				GB19295	GB 5009.227	每批
铅（以 Pb 计）（mg/kg)	≤0.3				GB 2762	GB 5009.268	每半年
铬（以 Cr 计）（mg/kg)	≤1.0				GB 2762	GB 5009.123	每半年
氯霉素（ug/kg)	不得检出				整顿办函〔2011〕1 号	GB/T 22338	每半年
金黄色葡萄糖球菌 (CFU/g)	n	c	m	M	GB 29921	GB 4789.10	每半年
	5	1	100	1000			
沙门氏菌	n	c	m	M	GB 29921	GB 4789.4	每半年
	5	0	0	-			
单核细胞增生李斯特氏菌	n	c	m	M	GB 29921	GB 4789.30	每半年
	5	0	0	-			

备注：
2、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。
2、所有产品执行标准按最新版执行。

索票索证

供应商	1.营业执照/生产许可证 2.动物防疫条件合格证 3 型式检验报告	SRM 已收集审核归档
	4.动物检疫合格证明 5.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档
中央厨房	1.型式检验报告	WMS 已收集审核归档

	2.出厂检测报告	



<table>
<tr><td rowspan="9">基本信息</td><td rowspan="9">梅菜</td><td>类别</td><td colspan="2">速冻食品-</td><td rowspan="5"></td></tr>
<tr><td>规格</td><td colspan="2">1.04kg/袋</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">合肥</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td colspan="2">90 天</td></tr>
<tr><td>储存方式</td><td colspan="2">≤-18℃</td></tr>
<tr><td>执行标准</td><td>SB/T 10379</td><td>物料编码</td><td>1200000154</td></tr>
<tr><td>使用区域</td><td>全国</td><td>用途</td><td>餐厅☑ 零售☐</td></tr>
<tr><td>过敏原</td><td>☑</td><td>添加防腐剂</td><td>☐</td></tr>
<tr><td>配料</td><td colspan="3">梅干菜、水、大豆油、白砂糖、鸡精调味料</td></tr>
<tr><td rowspan="6">原料来源</td><td rowspan="2">梅干菜</td><td colspan="4">慈溪市周巷镇东升梅干菜厂</td></tr>
<tr><td colspan="4">余姚市超洁蔬菜加工厂</td></tr>
<tr><td rowspan="2">大豆油</td><td colspan="4">益海嘉里食品营销有限公司安徽分公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">中粮粮油工业（巢湖）有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">鸡精调味料</td><td colspan="4">合肥百高商贸有限公司（联合利华）</td></tr>
<tr><td colspan="4">合肥丽虎食品有限公司（大桥）</td></tr>
<tr><td>工艺流程</td><td colspan="5">速冻调制食品（生制品）工艺流程图
原料★ → 拆包 → 泡发 → 清洗 → 甩干 → 挑拣 → 配料★ → 加工（混匀） → 称重 → 包装 → X光检测★ → 速冻★ → 储存</td></tr>
<tr><td>配送要求</td><td colspan="5">F 型冷链配送餐厅</td></tr>
</table>

检测项目

<table>
<tr><td>项目</td><td>要求</td><td>执行标准</td><td>检验方法</td></tr>
<tr><td>外观</td><td>具有产品应有的色泽</td><td>SB/T 10379</td><td rowspan="3">在正常光线下用目测和鼻嗅</td></tr>
<tr><td>气味</td><td>具有产品应有的气味, 无其他不良气味</td><td>SB/T 10379</td></tr>
<tr><td>状态</td><td>具有产品应有的状态， 无霉变</td><td>SB/T 10379</td></tr>
</table>

滋味	具有产品应有的滋味, 无其他不良滋味	SB/T 10379	
杂质	无肉眼可见其他杂质	SB/T 10379	
理化指标	符合 GB19295 的要求		
污染物	符合 GB2762 的规定		
食品添加剂	符合 GB2760 的规定		
标签标识	符合 GB7718 的规定		

检测指标

项目	限值	执行标准	检测方法	检测频率
过氧化值（以脂肪计） (g/100g)	≤0.25	GB19295	GB 5009.227	每批
铅（以 pb 计） (mg/kg)	≤0.5	GB 2762	GB 5009.268	每半年
铬（以 Cr 计） (mg/kg)	≤1.0	GB 2762	GB 5009.123	每半年
亚硝酸盐 (g/kg)	不得检出	GB 2760	GB 5009.33	每半年

备注:
1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。
2、所有产品执行标准按最新版执行

索票索证

供应商	1.营业执照 2.生产许可证 3.型式检验报告	SRM 已收集审核归档
	4.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档
中央厨房	1.型式检验报告 2.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档

<table>
<tr><td rowspan="10">基本信息</td><td rowspan="10">调理肉丝</td><td>类别</td><td colspan="2">速冻食品</td><td rowspan="5"></td></tr>
<tr><td>规格</td><td colspan="2">500g/包</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">合肥</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td colspan="2">90 天</td></tr>
<tr><td>储存方式</td><td colspan="2">≤-18℃</td></tr>
<tr><td>执行标准</td><td>SB/T 10379</td><td>物料编码</td><td>1200002379</td></tr>
<tr><td>使用区域</td><td>全国</td><td>用途</td><td>餐厅☑ 零售☐</td></tr>
<tr><td>过敏原</td><td>☑</td><td>添加防腐剂</td><td>☐</td></tr>
<tr><td>配料</td><td colspan="3">猪肉、水、大豆油、食盐、味精、鸡精调味料、酿造酱油、复配酸度调节抗氧化剂</td></tr>
<tr></tr>
<tr><td rowspan="14">原料来源</td><td rowspan="5">猪肉</td><td colspan="4">百佑佳食品贸易（上海）有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">北京泓睿国际贸易有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">金百顺食品贸易（上海）有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">上海商润食品有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">牧原肉食品有限公司</td></tr>
<tr><td>食盐</td><td colspan="4">合肥市肥西盐业有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">大豆油</td><td colspan="4">益海嘉里食品营销有限公司安徽分公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">中粮粮油工业（巢湖）有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">味精</td><td colspan="4">合肥市肥西盐业有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">河南莲花食贸有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">鸡精</td><td colspan="4">合肥百高商贸有限公司（联合利华）</td></tr>
<tr><td colspan="4">合肥丽虎食品有限公司（大桥）</td></tr>
<tr><td>酿造酱油</td><td colspan="4">李锦记（中国）销售有限公司上海分公司</td></tr>
<tr></tr>
<tr><td>工艺流程</td><td colspan="5">速冻调制生制品工艺流程图
原料肉 → 拆包 → 解冻 → 分切 → 调配（配料 →）→ 滚揉 → 包装 → 金检* → 入库
标*为关键控制点</td></tr>
</table>

配送要求	F 型冷链配送餐厅

检测项目

项目	要求	执行标准	检验方法
外观	具有产品应有的色泽	SB/T 10379	在正常光线下用目测和鼻嗅
气味	具有产品应有的气味，无其他不良气味	SB/T 10379	
状态	具有产品应有的状态， 无霉变	SB/T 10379	
滋味	具有产品应有的滋味，无其他不良滋味	SB/T 10379	
杂质	无肉眼可见其他杂质	SB/T 10379	
理化指标	符合 GB19295 的要求		
污染物	符合 GB2762 的规定		
兽药残留	符合国家规定和公告		
食品添加剂	符合 GB2760 的规定		

检测指标

项目	限值	执行标准	检测方法	检测频率
过氧化值（以脂肪计）（g/100g）	≤0.25	GB19295	GB 5009.227	每批
铅（以 Pb 计）（mg/kg）	≤0.3	GB 2762	GB 5009.268	每半年
铬（以 Cr 计）（mg/kg）	≤1.0	GB 2762	GB 5009.123	每半年
胭脂红（g/kg）	不得使用	GB 2760	GB/T 9695.6	每半年
诱惑红（g/kg）	不得使用	GB 2760	GB 5009.35	每半年
氯霉素（ug/kg）	不得检出	整顿办函〔2011〕1 号	GB/T 22338	每半年

备注：
2、 禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质
2、所有产品执行标准按最新版执行。

索票索证

供应商	1.营业执照/生产许可证 2.生猪定点屠宰证 3.动物防疫条件合格证 4.型式检验报告 5.对外贸易经营者备案登记表 6.海关报关单位注册登记书	SRM 已收集审核归档

	7.动物检疫合格证明 8.肉品品质合格证 9.非洲猪瘟报告 10 入境货物检验检疫证明 11.海关进口货物报关单 12.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档
中央厨房	1.型式检验报告 2.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档

<table>
<tr><td rowspan="10">基本信息</td><td rowspan="10">奥尔良翅中</td><td>类别</td><td colspan="2">速冻食品</td><td rowspan="5" colspan="2"></td></tr>
<tr><td>规格</td><td colspan="2">330g/包</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">合肥</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td colspan="2">90 天</td></tr>
<tr><td>储存方式</td><td colspan="2">≤-18℃</td></tr>
<tr><td>执行标准</td><td>SB/T 10379</td><td>物料编码</td><td colspan="2">1200002501</td></tr>
<tr><td>使用区域</td><td>全国</td><td>用途</td><td>餐厅☑</td><td>零售☐</td></tr>
<tr><td>过敏原</td><td>☐</td><td>添加防腐剂</td><td colspan="2">☐</td></tr>
<tr><td>配料</td><td colspan="4">鸡翅中、奥尔良腌料、水</td></tr>
<tr style="display:none"></tr>
<tr><td rowspan="4">原料来源</td><td rowspan="3">鸡翅中</td><td colspan="5">百佑佳食品贸易（上海）有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="5">北京泓睿国际贸易有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="5">金百顺食品贸易（上海）有限公司</td></tr>
<tr><td>奥尔良腌料</td><td colspan="5">青岛日辰食品股份有限公司</td></tr>
<tr><td>工艺流程</td><td colspan="6">速冻调制生制品工艺流程图

原料肉 → 拆包 → 解冻 → 分切 → 调配（← 配料） → 滚揉 → 包装 → 金检* → 入库

标*为关键控制点</td></tr>
<tr><td>配送要求</td><td colspan="6">F 型冷链配送餐厅</td></tr>
<tr><td colspan="7">检测项目</td></tr>
<tr><td>项目</td><td colspan="2">要求</td><td colspan="2">执行标准</td><td colspan="2">检验方法</td></tr>
</table>

外观	具有产品应有的色泽	SB/T 10379	在正常光线下用目测和鼻嗅
气味	具有产品应有的气味，无其他不良气味	SB/T 10379	
状态	具有产品应有的状态，无霉变	SB/T 10379	
滋味	具有产品应有的滋味，无其他不良滋味	SB/T 10379	
杂质	无肉眼可见其他杂质	SB/T 10379	
理化指标	符合 GB19295 的要求		
污染物	符合 GB2762 的规定		
兽药残留	符合国家规定和公告		
食品添加剂	符合 GB2760 的规定		

检测指标

项目	限值	执行标准	检测方法	检测频率
过氧化值（以脂肪计）（g/100g）	≤0.25	GB19295	GB 5009.227	每批
铅（以 pb 计）（mg/kg）	≤0.3	GB 2762	GB 5009.268	每半年
铬（以 Cr 计）（mg/kg）	≤1.0	GB 2762	GB 5009.123	每半年
胭脂红（g/kg）	不得使用	GB 2760	GB/T 9695.6	每半年
诱惑红（g/kg）	不得使用	GB 2760	GB 5009.35	每半年
氯霉素（ug/kg）	不得检出	整顿办函〔2011〕1号	GB/T 22338	每半年

备注：
1、 禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。
2、所有产品执行标准按最新版执行。

索票索证

供应商	1.营业执照/生产许可证 2.动物防疫条件合格证 3 型式检验报告	SRM 已收集审核归档
	4.动物检疫合格证明 5.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档
中央厨房	1.型式检验报告 2.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档

基本信息	奥尔良翅根	类别	速冻食品		
		规格	430g/包		
		产地	合肥		
		保质期	90 天		
		储存方式	≤-18℃		
		执行标准	SB/T 10379	物料编码	1200002502
		使用区域	全国	用途	餐厅☑ 零售☐
		过敏原	☐	添加防腐剂	☐
		配料	鸡翅根、奥尔良腌料、水		
原料来源	鸡翅根	蚌埠大成食品有限公司			
		北票市宏发食品有限公司			
		朝阳宏发食品有限公司			
		福建圣农发展股份有限公司			
		玖兴农牧（涞源）有限公司			
		漯河万中禽业加工有限公司			
		青岛六和国际贸易有限公司城阳分公司			
		徐州润客食品有限公司			
		正大食品（宿迁）有限公司			
	奥尔良腌料	青岛日辰食品股份有限公司			
工艺流程	速冻调制生制品工艺流程图 原料肉 → 拆包 → 解冻 → 分切 → 调配（配料 →）→ 滚揉 → 包装 → 金检* → 入库 标*为关键控制点				
配送要求	F 型冷链配送餐厅				

检测项目			
项目	要求	执行标准	检验方法

外观	具有产品应有的色泽	SB/T 10379	在正常光线下用目测和鼻嗅
气味	具有产品应有的气味，无其他不良气味	SB/T 10379	
状态	具有产品应有的状态， 无霉变	SB/T 10379	
滋味	具有产品应有的滋味，无其他不良滋味	SB/T 10379	
杂质	无肉眼可见其他杂质	SB/T 10379	
理化指标	符合 GB19295 的要求		
污染物	符合 GB2762 的规定		
兽药残留	符合国家规定和公告		
食品添加剂	符合 GB2760 的规定		

检测指标

项目	限值	执行标准	检测方法	检测频率
过氧化值（以脂肪计）（g/100g）	≤0.25	GB19295	GB 5009.227	每批
铅（以 pb 计）（mg/kg）	≤0.3	GB 2762	GB 5009.268	每半年
铬（以 Cr 计）（mg/kg）	≤1.0	GB 2762	GB 5009.123	每半年
胭脂红（g/kg）	不得使用	GB 2760	GB/T 9695.6	每半年
诱惑红（g/kg）	不得使用	GB 2760	GB 5009.35	每半年
氯霉素（ug/kg）	不得检出	整顿办函〔2011〕1号	GB/T 22338	每半年

备注：
1、 禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质
2、所有产品执行标准按最新版执行

索票索证

供应商	1.营业执照/生产许可证 2.动物防疫条件合格证 3 型式检验报告	SRM 已收集审核归档
	4.动物检疫合格证明 5.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档
中央厨房	1.型式检验报告 2.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档

<table>
<tr><td rowspan="9">基本信息</td><td rowspan="9">调理肉片</td><td>类别</td><td colspan="2">速冻食品</td><td rowspan="5"></td></tr>
<tr><td>规格</td><td colspan="2">400g/包</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">合肥</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td colspan="2">90 天</td></tr>
<tr><td>储存方式</td><td colspan="2">≤-18℃</td></tr>
<tr><td>执行标准</td><td>SB/T 10379</td><td>物料编码</td><td>1200002507</td></tr>
<tr><td>使用区域</td><td>全国</td><td>用途</td><td>餐厅☑ 零售☐</td></tr>
<tr><td>过敏原</td><td>☑</td><td>添加防腐剂</td><td>☐</td></tr>
<tr><td>配料</td><td colspan="3">猪肉、水、大豆油、味精、鸡精、酿造酱油、食盐、复配酸度调节抗氧化剂</td></tr>
<tr><td rowspan="13">原料来源</td><td rowspan="5">猪肉</td><td colspan="4">百佑佳食品贸易（上海）有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">北京泓睿国际贸易有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">金百顺食品贸易（上海）有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">上海商润食品有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">牧原肉食品有限公司</td></tr>
<tr><td>食盐</td><td colspan="4">合肥市肥西盐业有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">大豆油</td><td colspan="4">益海嘉里食品营销有限公司安徽分公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">中粮粮油工业（巢湖）有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">味精</td><td colspan="4">合肥市肥西盐业有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">河南莲花食贸有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">鸡精</td><td colspan="4">合肥百高商贸有限公司（联合利华）</td></tr>
<tr><td colspan="4">合肥丽虎食品有限公司（大桥）</td></tr>
<tr><td>酿造酱油</td><td colspan="4">李锦记（中国）销售有限公司上海分公司</td></tr>
<tr><td>工艺流程</td><td colspan="5">速冻调制生制品工艺流程图
原料肉 → 拆包 → 解冻 → 分切 → 调配（配料 →）→ 滚揉 → 包装 → 金检* → 入库
标*为关键控制点</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>配送要求</td><td>F 型冷链配送餐厅</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="4">检测项目</th></tr>
<tr><td>项目</td><td>要求</td><td>执行标准</td><td>检验方法</td></tr>
<tr><td>外观</td><td>具有产品应有的色泽</td><td>SB/T 10379</td><td rowspan="5">在正常光线下用目测和鼻嗅</td></tr>
<tr><td>气味</td><td>具有产品应有的气味，无其他不良气味</td><td>SB/T 10379</td></tr>
<tr><td>状态</td><td>具有产品应有的状态，无霉变</td><td>SB/T 10379</td></tr>
<tr><td>滋味</td><td>具有产品应有的滋味，无其他不良滋味</td><td>SB/T 10379</td></tr>
<tr><td>杂质</td><td>无肉眼可见其他杂质</td><td>SB/T 10379</td></tr>
<tr><td>理化指标</td><td colspan="3">符合 GB19295 的要求</td></tr>
<tr><td>污染物</td><td colspan="3">符合 GB2762 的规定</td></tr>
<tr><td>兽药残留</td><td colspan="3">符合国家规定和公告</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="5">检测指标</th></tr>
<tr><td>项目</td><td>限值</td><td>执行标准</td><td>检测方法</td><td>检测频率</td></tr>
<tr><td>过氧化值（以脂肪计）（g/100g）</td><td>≤0.25</td><td>GB19295</td><td>GB 5009.227</td><td>每批</td></tr>
<tr><td>铅（以 pb 计）（mg/kg）</td><td>≤0.3</td><td>GB 2762</td><td>GB 5009.268</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>铬（以 Cr 计）（mg/kg）</td><td>≤1.0</td><td>GB 2762</td><td>GB 5009.123</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>胭脂红（g/kg）</td><td>不得使用</td><td>GB 2760</td><td>GB/T 9695.6</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>诱惑红（g/kg）</td><td>不得使用</td><td>GB 2760</td><td>GB 5009.35</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>氯霉素（ug/kg）</td><td>不得检出</td><td>整顿办函〔2011〕1 号</td><td>GB/T 22338</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td colspan="5">备注:
1、 禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质
2、所有产品执行标准按最新版执行</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="3">索票索证</th></tr>
<tr><td rowspan="2">供应商</td><td>1.营业执照/生产许可证
2.生猪定点屠宰证
3.动物防疫条件合格证
4.型式检验报告
5.对外贸易经营者备案登记表
6.海关报关单位注册登记书</td><td>SRM 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td>7.动物检疫合格证明
8.肉品品质合格证
9.非洲猪瘟报告
10 入境货物检验检疫证明</td><td>WMS 已收集审核归档</td></tr>
</table>

	11.海关进口货物报关单 12.出厂检测报告	
中央厨房	1.型式检验报告 2.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档



<table>
<tr><td rowspan="10">基本信息</td><td rowspan="10">调理肉丝</td><td>类别</td><td colspan="2">速冻食品</td><td rowspan="5"></td></tr>
<tr><td>规格</td><td colspan="2">350g/包</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">合肥</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td colspan="2">90 天</td></tr>
<tr><td>储存方式</td><td colspan="2">≤-18℃</td></tr>
<tr><td>执行标准</td><td>SB/T 10379</td><td>物料编码</td><td>1200002514</td></tr>
<tr><td>使用区域</td><td>全国</td><td>用途</td><td>餐厅☑ 零售☐</td></tr>
<tr><td>过敏原</td><td>☑</td><td>添加防腐剂</td><td>☐</td></tr>
<tr><td>配料</td><td colspan="3">猪肉、水、大豆油、食盐、味精、鸡精调味料、酿造酱油、复配酸度调节抗氧化剂</td></tr>
<tr><td colspan="4"></td></tr>
<tr><td rowspan="14">原料来源</td><td rowspan="5">猪肉</td><td colspan="4">百佑佳食品贸易（上海）有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">北京泓睿国际贸易有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">金百顺食品贸易（上海）有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">上海商润食品有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">牧原肉食品有限公司</td></tr>
<tr><td>食盐</td><td colspan="4">合肥市肥西盐业有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">大豆油</td><td colspan="4">益海嘉里食品营销有限公司安徽分公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">中粮粮油工业（巢湖）有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">味精</td><td colspan="4">合肥市肥西盐业有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">河南莲花食贸有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">鸡精</td><td colspan="4">合肥百高商贸有限公司（联合利华）</td></tr>
<tr><td colspan="4">合肥丽虎食品有限公司（大桥）</td></tr>
<tr><td>酿造酱油</td><td colspan="4">李锦记（中国）销售有限公司上海分公司</td></tr>
<tr><td colspan="5"></td></tr>
<tr><td>工艺流程</td><td colspan="5">速冻调制生制品工艺流程图
原料肉 → 拆包 → 解冻 → 分切 → 调配（配料 →）→ 滚揉 → 包装 → 金检* → 入库
标*为关键控制点</td></tr>
<tr><td>配送要求</td><td colspan="5">F 型冷链配送餐厅</td></tr>
</table>

检测项目			
项目	要求	执行标准	检验方法
外观	具有产品应有的色泽	SB/T 10379	在正常光线下用目测和鼻嗅
气味	具有产品应有的气味，无其他不良气味	SB/T 10379	
状态	具有产品应有的状态， 无霉变	SB/T 10379	
滋味	具有产品应有的滋味，无其他不良滋味	SB/T 10379	
杂质	无肉眼可见其他杂质	SB/T 10379	
理化指标	符合 GB19295 的要求		
污染物	符合 GB2762 的规定		
兽药残留	符合国家规定和公告		

检测指标				
项目	限值	执行标准	检测方法	检测频率
过氧化值（以脂肪计） （g/100g）	≤0.25	GB19295	GB 5009.227	每批
铅（以 pb 计） （mg/kg）	≤0.3	GB 2762	GB 5009.268	每半年
铬（以 Cr 计） （mg/kg）	≤1.0	GB 2762	GB 5009.123	每半年
胭脂红（g/kg）	不得使用	GB 2760	GB/T 9695.6	每半年
诱惑红（g/kg）	不得使用	GB 2760	GB 5009.35	每半年
氯霉素（ug/kg）	不得检出	整顿办函〔2011〕1号	GB/T 22338	每半年

备注：
1、 禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质
2、所有产品执行标准按最新版执行。

索票索证		
供应商	1.营业执照/生产许可证 2.生猪定点屠宰证 3.动物防疫条件合格证 4.型式检验报告 5.对外贸易经营者备案登记表 6.海关报关单位注册登记书	SRM 已收集审核归档
	7.动物检疫合格证明 8.肉品品质合格证 9.非洲猪瘟报告	WMS 已收集审核归档

	10 入境货物检验检疫证明 11.海关进口货物报关单 12.出厂检测报告	
中央厨房	1.型式检验报告 2.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档

<table>
<tr><td rowspan="9">基本信息</td><td rowspan="9">调理牛肉片</td><td>类别</td><td colspan="2">速冻食品</td><td rowspan="5"></td></tr>
<tr><td>规格</td><td colspan="2">700g/包</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">合肥</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td colspan="2">90 天</td></tr>
<tr><td>储存方式</td><td colspan="2">≤-18℃</td></tr>
<tr><td>执行标准</td><td>SB/T 10379</td><td>物料编码</td><td>1200002540</td></tr>
<tr><td>使用区域</td><td>全国</td><td>用途</td><td>餐厅☑ 零售☐</td></tr>
<tr><td>过敏原</td><td>☑</td><td>添加防腐剂</td><td>☐</td></tr>
<tr><td>配料</td><td colspan="3">牛肉、水、植物油、酿造酱油、鸡蛋液、蚝油、鸡精调味料、味精、食盐、白胡椒、复配酸度调节抗氧化剂、二锅头白酒</td></tr>
<tr><td rowspan="15">原料来源</td><td rowspan="3">牛肉</td><td colspan="4">北京泓睿国际贸易有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">江苏恒古国际贸易有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">江苏紫荆华美实业有限公司</td></tr>
<tr><td>食盐</td><td colspan="4">合肥市肥西盐业有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">植物油</td><td colspan="4">益海嘉里食品营销有限公司安徽分公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">中粮粮油工业（巢湖）有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">鸡蛋</td><td colspan="4">利辛老乡鸡养殖有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">寿县老乡鸡家禽养殖有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">味精</td><td colspan="4">合肥市肥西盐业有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">河南莲花食贸有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">鸡精</td><td colspan="4">合肥百高商贸有限公司（联合利华）</td></tr>
<tr><td colspan="4">合肥丽虎食品有限公司（大桥）</td></tr>
<tr><td rowspan="2">蚝油</td><td colspan="4">李锦记（中国）销售有限公司上海分公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">佛山市海天调味食品有限公司</td></tr>
<tr><td>酿造酱油</td><td colspan="4">李锦记（中国）销售有限公司上海分公司</td></tr>
</table>



工艺流程	速冻调制生制品工艺流程图

配送要求	F 型冷链配送餐厅

检测项目

项目	要求	执行标准	检验方法
外观	具有产品应有的色泽	SB/T 10379	在正常光线下用目测和鼻嗅
气味	具有产品应有的气味，无其他不良气味	SB/T 10379	
状态	具有产品应有的状态， 无霉变	SB/T 10379	
滋味	具有产品应有的滋味，无其他不良滋味	SB/T 10379	
杂质	无肉眼可见其他杂质	SB/T 10379	
理化指标	符合 GB19295 的要求		
污染物	符合 GB2762 的规定		
兽药残留	符合国家规定和公告		

检测指标

项目	限值	执行标准	检测方法	检测频率
过氧化值（以脂肪计） （g/100g）	≤0.25	GB19295	GB 5009.227	每批
铅（以 pb 计） （mg/kg）	≤0.3	GB 2762	GB 5009.268	每半年
铬（以 Cr 计） （mg/kg）	≤1.0	GB 2762	GB 5009.123	每半年
胭脂红（g/kg）	不得使用	GB 2760	GB/T 9695.6	每半年
诱惑红（g/kg）	不得使用	GB 2760	GB 5009.35	每半年
氯霉素（ug/kg）	不得检出	整顿办函〔2011〕1 号	GB/T 22338	每半年

<table>
<tr><td colspan="3">备注：
1、 禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质
2、所有产品执行标准按最新版执行。</td></tr>
<tr><td colspan="3">索票索证</td></tr>
<tr><td rowspan="2">供应商</td><td>1.营业执照/生产许可证
2.型式检验报告
3.对外贸易经营者备案登记表
4.海关报关单位注册登记书</td><td>SRM 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td>5.入境货物检验检疫证明
6.海关进口货物报关单
7.出厂检测报告</td><td>WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td>中央厨房</td><td>1.型式检验报告
2.出厂检测报告</td><td>WMS 已收集审核归档</td></tr>
</table>

基本信息	咸鸭爪	类别	肉制品		
		规格	1.6kg/包		
		产地	合肥		
		保质期	60 天		
		储存方式	0-4℃		
		执行标准	GB 2730	物料编码	1200000080
		使用区域	全国	用途	餐厅☑ 零售☐
		过敏原	☐	添加防腐剂	☐
		配料	鸭爪、食用盐		
原料来源	鸭爪	青岛六和国际贸易有限公司城阳分公司			
		上海华英厨选供应链有限公司			
	食用盐	合肥市肥西盐业有限公司			
工艺流程	肉制品（腌腊肉制品）工艺流程图 原料★ → 拆包 → 洗涤 → 加工（修整和分切） → 投料 → 加工（混匀腌制或烘烤）★ → 加工（分切） → 金检★ → 储存 辅料 → 拆包 → 配料 → 投料				
配送要求	F 型冷链配送餐厅				
检测项目					

项目	要求	执行标准	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽，无黏液、无霉点	GB 2730	取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味
气味	具有产品应有的气味，无异味、无酸败味	GB 2730	
状态	具有产品应用的组织性状，无正常视力可见外来异物	GB 2730	
理化指标	符合 GB 2730 的要求		
污染物	符合 GB2762 的规定		
食品添加剂	符合 GB2760 的规定		
兽药残留限量	符合国家有关规定和公告		
标签标识	符合 GB7718 的规定		

检测指标

项目	限值	执行标准	检测方法	检测频率
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g)	≤1.5	GB 2730	GB 5009.227	每批
铅（以 Pb 计）（mg/kg)	≤0.3	GB 2762	GB 5009.268	每半年
总砷（以 AS 计）（mg/kg)	≤0.5	GB 2762	GB 5009.11	每半年
亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）(mg/kg)	≤30	GB 2760	GB 5009.33	每半年
胭脂红（g/kg)	不得检出	GB 2760	GB 5009.35	每半年
苋菜红（g/kg)	不得检出	GB 2760	GB 5009.35	每半年
诱惑红（g/kg)	不得检出	GB 2760	GB 5009.35	每半年
氯霉素（ug/kg)	不得检出	整顿办函〔2011〕1 号	GB/T 22338	每半年
苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）	不得检出	GB 2760	GB 5009.28	每半年
山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	不得检出	GB 2760	GB 5009.28	每半年

备注：

1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。

2、所有产品执行标准按最新版执行。

索票索证

供应商	1.营业执照 2.动物防疫条件合格证 3.型式检验报告	SRM 已收集审核归档
	4.动物检疫合格证明	WMS 已收集审核归档

	5.出厂检测报告	
中央厨房	1.型式检验报告 2.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档



<table>
<tr><td rowspan="9">基本信息</td><td rowspan="9">香肠</td><td>类别</td><td colspan="2">肉制品</td><td rowspan="5"></td></tr>
<tr><td>规格</td><td colspan="2">1.2kg/包</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">合肥</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td colspan="2">60 天</td></tr>
<tr><td>储存方式</td><td colspan="2">0-4℃</td></tr>
<tr><td>执行标准</td><td>GB 2730</td><td>物料编码</td><td>1200000082</td></tr>
<tr><td>使用区域</td><td>全国</td><td>用途</td><td>餐厅☑ 零售☐</td></tr>
<tr><td>过敏原</td><td>☐</td><td>添加防腐剂</td><td>☐</td></tr>
<tr><td>配料</td><td colspan="3">猪肉、食用盐、天然肠衣、白酒、白砂糖、味精</td></tr>
<tr><td rowspan="8">原料来源</td><td rowspan="5">猪肉</td><td colspan="4">牧原肉食品有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">百佑佳食品贸易（上海）有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">北京泓睿国际贸易有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">金百顺食品贸易（上海）有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">上海商润食品有限公司</td></tr>
<tr><td>食用盐</td><td colspan="4">合肥市肥西盐业有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">味精</td><td colspan="4">合肥市肥西盐业有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">河南莲花食贸有限公司</td></tr>
<tr><td>工艺流程</td><td colspan="5">肉制品（腌腊肉制品）工艺流程图
原料★ → 拆包 → 洗涤 → 加工（修整和分切） → 投料 → 加工（混匀腌制或烘烤）★ → 加工（分切） → 金检★ → 储存
辅料 → 拆包 → 配料 → 投料</td></tr>
<tr><td>配送要求</td><td colspan="5">F 型冷链配送餐厅</td></tr>
<tr><td colspan="6">检测项目</td></tr>
</table>

项目	要求	执行标准	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽，无黏液、无霉点	GB 2730	取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味
气味	具有产品应有的气味，无异味、无酸败味	GB 2730	
状态	具有产品应用的组织性状，无正常视力可见外来异物	GB 2730	
理化指标	符合 GB 2730 的要求		
污染物	符合 GB2762 的规定		
食品添加剂	符合 GB2760 的规定		
兽药残留限量	符合国家有关规定和公告		
标签标识	符合 GB7718 的规定		

检测指标

项目	限值	执行标准	检测方法	检测频率
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g)	≤0.5	GB 2730	GB 5009.227	每批
铅（以 Pb 计）（mg/kg）	≤0.3	GB 2762	GB 5009.268	每半年
总砷（以 AS 计）（mg/kg）	≤0.5	GB 2762	GB 5009.11	每半年
亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）（mg/kg）	≤30	GB 2760	GB 5009.33	每半年
胭脂红（g/kg）	不得检出	GB 2760	GB 5009.35	每半年
苋菜红（g/kg）	不得检出	GB 2760	GB 5009.35	每半年
诱惑红（g/kg）	不得检出	GB 2760	GB 5009.35	每半年
氯霉素（ug/kg）	不得检出	整顿办函〔2011〕1 号	GB/T 22338	每半年
苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）	不得检出	GB 2760	GB 5009.28	每半年
山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	不得检出	GB 2760	GB 5009.28	每半年

备注：

1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。

2、所有产品执行标准按最新版执行。

索票索证

供应商	1.营业执照/生产许可证 2.生猪定点屠宰证	SRM 已收集审核归档

	3.动物防疫条件合格证 4.型式检验报告 5.对外贸易经营者备案登记表 6.海关报关单位注册登记书	
	7.动物检疫合格证明 8.肉品品质合格证 9.非洲猪瘟报告 10 入境货物检验检疫证明 11.海关进口货物报关单 12.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档
中央厨房	1.型式检验报告 2.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档



<table>
<tr><td rowspan="9">基本
信息</td><td rowspan="9">风干
牛肉</td><td>类别</td><td colspan="2">肉制品</td><td rowspan="5"></td></tr>
<tr><td>规格</td><td colspan="2">600g/包</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">合肥</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td colspan="2">60 天</td></tr>
<tr><td>储存方式</td><td colspan="2">≤-18℃</td></tr>
<tr><td>执行标准</td><td>GB 2730</td><td>物料编码</td><td>1200002490</td></tr>
<tr><td>使用区域</td><td>全国</td><td>用途</td><td>餐厅☑ 零售☐</td></tr>
<tr><td>过敏原</td><td>☐</td><td>添加防腐剂</td><td>☐</td></tr>
<tr><td>配料</td><td colspan="3">牛肉、五香盐、生姜、白酒、花椒</td></tr>
<tr><td rowspan="6">原料
来源</td><td rowspan="3">牛肉</td><td colspan="4">北京泓睿国际贸易有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">江苏恒古国际贸易有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">江苏紫荆华美实业有限公司</td></tr>
<tr><td>食用盐</td><td colspan="4">合肥市肥西盐业有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">生姜</td><td colspan="4">合肥韵绿农副产品有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">砚山晨鑫种植农民专业合作社</td></tr>
<tr><td>工艺
流程</td><td colspan="5">肉制品（腌腊肉制品）工艺流程图
原料★ → 拆包 → 洗涤 → 加工（修整和分切） → 投料 → 加工（混匀腌制或烘烤）★ → 加工（分切） → 金检★ → 储存
辅料 → 拆包 → 配料 → 投料</td></tr>
</table>

配送要求	F 型冷链配送餐厅

检测项目

项目	要求	执行标准	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽，无黏液、无霉点	GB 2730	取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味
气味	具有产品应有的气味，无异味、无酸败味	GB 2730	
状态	具有产品应用的组织性状，无正常视力可见外来异物	GB 2730	
理化指标	符合 GB 2730 的要求		
污染物	符合 GB2762 的规定		
食品添加剂	符合 GB2760 的规定		
兽药残留限量	符合国家有关规定和公告		
标签标识	符合 GB7718 的规定		

检测指标

项目	限值	执行标准	检测方法	检测频率
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g)	≤1.5	GB 2730	GB 5009.227	每批
铅（以 Pb 计）（mg/kg)	≤0.3	GB 2762	GB 5009.268	每半年
总砷（以 AS 计）（mg/kg)	≤0.5	GB 2762	GB 5009.11	每半年
亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）(mg/kg)	≤30	GB 2760	GB 5009.33	每半年
胭脂红（g/kg)	不得检出	GB 2760	GB 5009.35	每半年
苋菜红（g/kg)	不得检出	GB 2760	GB 5009.35	每半年
诱惑红（g/kg)	不得检出	GB 2760	GB 5009.35	每半年
氯霉素（ug/kg)	不得检出	整顿办函〔2011〕1 号	GB/T 22338	每半年
苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计)	不得检出	GB 2760	GB 5009.28	每半年
山梨酸及其钾盐（以山梨酸计)	不得检出	GB 2760	GB 5009.28	每半年

备注：

1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。

<table>
<tr><td colspan="3">2、所有产品执行标准按最新版执行。</td></tr>
<tr><td colspan="3">索票索证</td></tr>
<tr><td rowspan="2">供应商</td><td>1.营业执照/生产许可证
2.对外贸易经营者备案登记表
3.海关报关单位注册登记书</td><td>SRM 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td>4.入境货物检验检疫证明
5.海关进口货物报关单
6.型式检验报告
7.出厂检测报告</td><td>WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td>中央厨房</td><td>1.型式检验报告
2.出厂检测报告</td><td>WMS 已收集审核归档</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="9">基本
信息</td><td rowspan="9">咸鸡
油</td><td>类别</td><td colspan="2">肉制品</td><td rowspan="5"></td></tr>
<tr><td>规格</td><td colspan="2">1.5kg/包</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">合肥</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td colspan="2">20 天</td></tr>
<tr><td>储存方式</td><td colspan="2">0-4℃冷藏</td></tr>
<tr><td>执行标准</td><td>GB 2730</td><td>物料编码</td><td>1200002503</td></tr>
<tr><td>使用区域</td><td>全国</td><td>用途</td><td>餐厅☑ 零售☐</td></tr>
<tr><td>过敏原</td><td>☐</td><td>添加防腐剂</td><td>☐</td></tr>
<tr><td>配料</td><td colspan="3">鸡油、食用盐</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料
来源</td><td rowspan="2">鸡油</td><td colspan="4">蚌埠大成食品有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">朝阳宏发食品有限公司</td></tr>
<tr><td>食用
盐</td><td colspan="4">合肥市肥西盐业有限公司</td></tr>
<tr><td>工艺
流程</td><td colspan="5">肉制品（腌腊肉制品）工艺流程图
原料★ → 拆包 → 洗涤 → 加工（修整和分切）→ 投料 → 加工（混匀腌制或烘烤）★ → 加工（分切）→ 金检★ → 储存
辅料 → 拆包 → 配料 → 投料</td></tr>
<tr><td>配送
要求</td><td colspan="5">F 型冷链配送餐厅</td></tr>
</table>

检测项目

项目	要求	执行标准	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽，无	GB 2730	取适量试样置于白瓷盘中，在自然光

	黏液、无霉点		下观察色泽和状态，闻其气味
气味	具有产品应有的气味，无异味、无酸败味	GB 2730	
状态	具有产品应用的组织性状，无正常视力可见外来异物	GB 2730	

理化指标	符合 GB 2730 的要求
污染物	符合 GB2762 的规定
食品添加剂	符合 GB2760 的规定
兽药残留限量	符合国家有关规定和公告
标签标识	符合 GB7718 的规定

检测指标

项目	限值	执行标准	检测方法	检测频率
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤1.5	GB 2730	GB 5009.227	每批
铅（以 Pb 计）（mg/kg）	≤0.3	GB 2762	GB 5009.268	每半年
总砷（以 AS 计）（mg/kg）	≤0.5	GB 2762	GB 5009.11	每半年
亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）（mg/kg）	≤30	GB 2760	GB 5009.33	每半年
胭脂红（g/kg）	不得检出	GB 2760	GB 5009.35	每半年
苋菜红（g/kg）	不得检出	GB 2760	GB 5009.35	每半年
诱惑红（g/kg）	不得检出	GB 2760	GB 5009.35	每半年
氯霉素（ug/kg）	不得检出	整顿办函〔2011〕1号	GB/T 22338	每半年
苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）	不得检出	GB 2760	GB 5009.28	每半年
山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	不得检出	GB 2760	GB 5009.28	每半年

备注：
1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。
2、所有产品执行标准按最新版执行。

索票索证

供应商	1.营业执照 2.动物防疫条件合格证	SRM 已收集审核归档

	3.型式检验报告	
	4.动物检疫合格证明 5.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档
中央厨房	1.型式检验报告 2.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档

<table>
<tr><td rowspan="9">基本信息</td><td rowspan="9">手擀面</td><td>类别</td><td colspan="2">粮食加工品</td><td rowspan="5"></td></tr>
<tr><td>规格</td><td colspan="2">2.2kg/包</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">合肥</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td colspan="2">6 天</td></tr>
<tr><td>储存方式</td><td colspan="2">冷藏 0-4℃</td></tr>
<tr><td>执行标准</td><td>Q/LXJ0001S</td><td>物料编码</td><td>1200000033</td></tr>
<tr><td>使用区域</td><td>全国</td><td>用途</td><td>餐厅☑　零售☐</td></tr>
<tr><td>过敏原</td><td>☑</td><td>添加防腐剂</td><td>☐</td></tr>
<tr><td>配料</td><td colspan="3">小麦粉、水、玉米淀粉、复配稳定剂、食用盐、碳酸钠</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料来源</td><td>小麦粉</td><td colspan="4">中粮面业（海宁）有限公司</td></tr>
<tr><td>食用盐</td><td colspan="4">合肥市肥西盐业有限公司</td></tr>
<tr><td>工艺流程</td><td colspan="5">生湿面制品工艺流程图
原料★ → 拆包 → 和面（原料★ → 配料★ → 和面） → 压面 → 成型 → 内包装 → 金属检测★ → 外包装 → 装筐 → 储存</td></tr>
<tr><td>配送要求</td><td colspan="5">F 型冷链配送餐厅</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="4">检测项目</th></tr>
<tr><td>项目</td><td>要求</td><td>执行标准</td><td>检验方法</td></tr>
<tr><td>色泽</td><td>正常，均匀一致，无异色</td><td>Q/LXJ0001S</td><td rowspan="3">取适量样品置于洁净、白色瓷盘中，在自然光下，用目视法、鼻嗅法、口尝法（需要时熟化）检查。</td></tr>
<tr><td>气味和滋味</td><td>正常，无酸味、霉味以及其他异味</td><td>Q/LXJ0001S</td></tr>
<tr><td>口感</td><td>煮熟后口感不粘，不牙碜，柔软</td><td>Q/LXJ0001S</td></tr>
</table>

	爽口		
杂质	无肉眼可见外来杂质	Q/LXJ0001S	
理化指标	符合 Q/LXJ0001S 的要求		
污染物	符合 Q/LXJ0001S 的要求		
真菌毒素限量	符合 GB2761 的要求		
食品添加剂	符合 2760 的要求		
标签标识	符合 GB7718 的要求		

检测指标

项目	限值	执行标准	检测方法	检测频率
水分（g/100g）	≤38.0	Q/LXJ0001S	GB5009.3	批检
酸度（干样品，中和 10g 样 0.1mol/L,NaOH 溶液的毫升数）°T	≤3.0	Q/LXJ0001S	GB5009.239	批检
二氧化硫残留量/(g/kg)	≤0.04	Q/LXJ0001S	GB5009.34	每半年
铝（干样品，以 AL 计）（mg/kg）	≤90	Q/LXJ0001S	GB5009.182	每半年
铅（以 Pb 计）（mg/kg））	≤0.15	Q/LXJ0001S	GB5009.12	每半年
山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）(g/kg)	不得使用	GB 2760	GB 5009.28	每半年
苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）(g/kg)	不得使用	GB 2760	GB 5009.28	每半年
柠檬黄（g/kg）	不得使用	GB 2760	GB 5009.35	每半年
脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）(g/kg)	不得使用	GB 2760	GB 5009.121	每半年
黄曲霉毒素 B1（ug/kg）	≤5.0	GB2761	GB5009.22	每半年

备注：
1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质
2、所有产品执行标准按最新版执行

索票索证

供应商	1.营业执照 2.生产许可证 3.型式检验报告	SRM 已收集审核归档
	4.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档
中央厨房	1.型式检验报告 2.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档

<table>
<tr><td rowspan="9">基本
信息</td><td rowspan="9">煎饺</td><td>类别</td><td colspan="2">速冻食品</td><td rowspan="5"></td></tr>
<tr><td>规格</td><td colspan="2">40 个/包</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">合肥</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td colspan="2">90 天</td></tr>
<tr><td>储存方式</td><td colspan="2">冷冻≤-18℃</td></tr>
<tr><td>执行标准</td><td>SB/T10412</td><td>物料编码</td><td>1200002284</td></tr>
<tr><td>使用区域</td><td>全国</td><td>用途</td><td>餐厅☑ 零售☐</td></tr>
<tr><td>过敏原</td><td>☑</td><td>添加防腐剂</td><td>☐</td></tr>
<tr><td>配料</td><td colspan="3">小麦粉、水、圆包菜、猪肉、鸡肉、食品添加剂、京葱、食用猪油、复配乳化剂、食用盐、生姜、白糖、酿造酱油、玉米淀粉、味精、葱油料（大豆油、香葱、洋葱）、鸡精调味料、原浆料酒、倍增粉、猪骨汤粉</td></tr>
<tr><td rowspan="21">原料
来源</td><td>小麦粉</td><td colspan="4">益海嘉里食品营销有限公司安徽分公司</td></tr>
<tr><td rowspan="4">猪肉</td><td colspan="4">河南双汇投资发展股份有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">牧原肉食品有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">山东千喜鹤食品有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">北京二商大红门五肉联食品有限公司</td></tr>
<tr><td>圆包菜</td><td colspan="4">合肥韵绿农副产品有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">鸡肉</td><td colspan="4">玖兴农牧（涞源）有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">正大食品（宿迁）有限公司</td></tr>
<tr><td>京葱</td><td colspan="4">合肥韵绿农副产品有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">猪油</td><td colspan="4">河南双汇投资发展股份有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">牧原肉食品有限公司</td></tr>
<tr><td>食用盐</td><td colspan="4">合肥市肥西盐业有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">生姜</td><td colspan="4">合肥韵绿农副产品有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">砚山晨鑫种植农民专业合作社</td></tr>
<tr><td>酿造酱油</td><td colspan="4">李锦记（中国）销售有限公司上海分公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">味精</td><td colspan="4">合肥市肥西盐业有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">河南莲花食贸有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">大豆油</td><td colspan="4">益海嘉里食品营销有限公司安徽分公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">中粮粮油工业（巢湖）有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">鸡精调味料</td><td colspan="4">合肥百高商贸有限公司（联合利华）</td></tr>
<tr><td colspan="4">合肥丽虎食品有限公司（大桥）</td></tr>
</table>



工艺流程	速冻面米制品工艺流程图

配送要求	F 型冷链配送餐厅

检测项目

项目	要求	执行标准	检验方法
组织形态	外形完整，具有该产品应有的形态，不破损，表面不结霜，组织结构均匀	SB/T10412	取试样自然解冻后，置于洁净的白瓷盘中，目测表面是否结霜，并用刀切开后观察组织结构，按包装食用方法进行复热或成熟，品尝、嗅觉、目测检查
色泽	具有该产品应有的色泽	SB/T10412	
滋味气味	具有该品种应有的滋味和气味，不得有异味	SB/T10412	
杂质	外表及内部均无肉眼可见杂质	SB/T10412	
微生物	应符合 GB19295 的规定		
理化指标	符合 SB/T10412 的要求		
食品添加剂	应符合 GB2760 的规定		
污染物	符合 GB2762 的规定		

检测指标

项目	限值	执行标准	检测方法	检测频率
菌落总数(CFU/g)	/	GB19295	GB4789.2	每批
大肠菌群(CFU/g)	/	GB19295	GB4789.3	每批
过氧化值（以脂肪计）(g/100g)	≤0.25	GB19295	GB 5009.227	每半年
铅（以 Pb 计）（mg/kg)	≤0.5	GB 2762	GB 5009.12	每半年
糖精钠（以糖精计）（g/kg)	不得检出	GB2760	GB 5009.28	每半年

甜蜜素（以环已基氨基磺酸计）（g/kg）	≤0.65	GB2760	GB 5009.97	每半年
柠檬黄（g/kg）	不得检出	GB2760	GB 5009.35	每半年
日落黄（g/kg）	不得检出	GB2760	GB 5009.35	每半年
水分（g/100g）	≤70	SB/T10412	GB 5009.3	每半年
蛋白质（g/100g）	≥2.5	SB/T10412	GB 5009.5	每半年
脂肪（g/100g）	≤18	SB/T10412	GB 5009.6	每半年
山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）（g/kg）	不得检出	GB 2760	GB 5009.28	每半年
苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）（g/kg）	不得检出	GB 2760	GB 5009.28	每半年

备注：
1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质
2、所有产品执行标准按最新版执行

索票索证

供应商	1.营业执照/生产许可证 2.生猪定点屠宰证 3.动物防疫条件合格证 4.型式检验报告	SRM 已收集审核归档
	5.动物检疫合格证明 6.肉品品质合格证 7.非洲猪瘟报告 8.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档
中央厨房	1.型式检验报告 2.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档

<table>
<tr><td rowspan="9">基本信息</td><td rowspan="9">馄饨</td><td>类别</td><td colspan="2">速冻食品</td><td rowspan="5"></td></tr>
<tr><td>规格</td><td colspan="2">1.25kg/包</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">合肥</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td colspan="2">90 天</td></tr>
<tr><td>储存方式</td><td colspan="2">冷冻≤-18℃</td></tr>
<tr><td>执行标准</td><td>SB/T10412</td><td>物料编码</td><td>1200002537</td></tr>
<tr><td>使用区域</td><td>全国</td><td>用途</td><td>餐厅☑ 零售☐</td></tr>
<tr><td>过敏原</td><td>☑</td><td>添加防腐剂</td><td>☐</td></tr>
<tr><td>配料</td><td colspan="3">小麦粉、猪肉、水、醋酸酯淀粉、清酱汁、玉米淀粉、鸡汤调味料、复配冷冻米面制品乳化增稠剂、白砂糖、味精、复配水分保持剂、酵母复合调味料</td></tr>
<tr><td rowspan="6">原料来源</td><td>小麦粉</td><td colspan="4">益海嘉里食品营销有限公司安徽分公司</td></tr>
<tr><td rowspan="3">猪肉</td><td colspan="4">北京二商大红门五肉联食品有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">河南双汇投资发展股份有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">牧原肉食品有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">味精</td><td colspan="4">合肥市肥西盐业有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">河南莲花食贸有限公司</td></tr>
<tr><td>工艺流程</td><td colspan="5">速冻面米制品工艺流程图
肉类原料★ → 拆包 → 解冻 → 清洗 → 分切 → 绞肉 → 拌馅（原料★ → 配料★ → 拌馅）→ 成型 → 速冻★ → 包装 → 金检★ → 储存
原料（面粉）★ → 拆包 → 和面（原料★ → 配料★ → 和面）→ 压面 → 成型</td></tr>
<tr><td>配送要求</td><td colspan="5">F 型冷链配送餐厅</td></tr>
<tr><td colspan="6">检测项目</td></tr>
</table>

项目	要求	执行标准	检验方法
组织形态	外形完整，具有该产品应有的形态，不破损，表面不结霜，组织结构均匀	SB/T10412	取试样自然解冻后，置于洁净的白瓷盘中，目测表面是否结霜，并用刀切开后观察组织结构，按包装食用方法进行复热或成熟，品尝、嗅觉、目测检查
色泽	具有该产品应有的色泽	SB/T10412	
滋味气味	具有该品种应有的滋味和气味，不得有异味	SB/T10412	
杂质	外表及内部均无肉眼可见杂质	SB/T10412	
微生物	应符合 GB19295 的规定		
理化指标	符合 SB/T10412 的要求		
食品添加剂	应符合 GB2760 的规定		
污染物	符合 GB2762 的规定		

检测指标

项目	限值	执行标准	检测方法	检测频率
菌落总数(CFU/g)	/	GB19295	GB4789.2	每批
大肠菌群(CFU/g)	/	GB19295	GB4789.3	每批
过氧化值（以脂肪计）（g/100g）	≤0.25	GB19295	GB 5009.227	每半年
铅（以 Pb 计）（mg/kg）	≤0.5	GB 2762	GB 5009.12	每半年
糖精钠（以糖精计）（g/kg）	不得检出	GB2760	GB 5009.28	每半年
甜蜜素（以环已基氨基磺酸计）（g/kg）	≤0.65	GB2760	GB 5009.97	每半年
柠檬黄（g/kg）	不得检出	GB2760	GB 5009.35	每半年
日落黄（g/kg）	不得检出	GB2760	GB 5009.35	每半年
水分（g/100g）	≤70	SB/T10412	GB 5009.3	每半年
蛋白质（g/100g）	≥2.5	SB/T10412	GB 5009.5	每半年
脂肪（g/100g）	≤18	SB/T10412	GB 5009.6	每半年
山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）（g/kg）	不得检出	GB 2760	GB 5009.28	每半年
苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）（g/kg）	不得检出	GB 2760	GB 5009.28	每半年

备注：
1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质
2、所有产品执行标准按最新版执行

索票索证

供应商	1.营业执照、生产许可证 2.生猪定点屠宰证 3.动物防疫条件合格证	SRM 已收集审核归档

	4.型式检验报告 5.对外贸易经营者备案登记表 6.海关报关单位注册登记书	
	7.动物检疫合格证明 8.肉品品质合格证 9.非洲猪瘟报告 10.入境货物检验检疫证明 11.海关进口货物报关单 12.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档
中央厨房	1.型式检验报告 2.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档

<table>
<tr><td rowspan="9">基本信息</td><td rowspan="9">小笼包</td><td>类别</td><td colspan="2">速冻食品</td><td rowspan="5"></td></tr>
<tr><td>规格</td><td colspan="2">100 个/包</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">合肥</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td colspan="2">90 天</td></tr>
<tr><td>储存方式</td><td colspan="2">冷冻≤-18℃</td></tr>
<tr><td>执行标准</td><td>SB/T10412</td><td>物料编码</td><td>1200000039</td></tr>
<tr><td>使用区域</td><td>全国</td><td>用途</td><td>餐厅☑ 零售☐</td></tr>
<tr><td>过敏原</td><td>☑</td><td>添加防腐剂</td><td>☐</td></tr>
<tr><td>配料</td><td colspan="3">小麦粉、猪皮冻、猪肉、水、香葱、白砂糖、醋酸酯淀粉、生姜、马铃薯淀粉、味精、鸡精调味料、酿造酱油、食用盐、鸡粉调味料、清酱汁、复配乳化剂、酵母复合调味料、白胡椒粉</td></tr>
<tr><td rowspan="14">原料来源</td><td>小麦粉</td><td colspan="4">益海嘉里食品营销有限公司安徽分公司</td></tr>
<tr><td rowspan="3">猪肉</td><td colspan="4">北京二商大红门五肉联食品有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">河南双汇投资发展股份有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">牧原肉食品有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">香葱</td><td colspan="4">合肥疏秋农副产品有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">合肥韵绿农副产品有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">生姜</td><td colspan="4">砚山晨鑫种植农民专业合作社</td></tr>
<tr><td colspan="4">合肥韵绿农副产品有限公司</td></tr>
<tr><td>酿造酱油</td><td colspan="4">李锦记（中国）销售有限公司上海分公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">鸡精调味料</td><td colspan="4">合肥百高商贸有限公司（联合利华）</td></tr>
<tr><td colspan="4">合肥丽虎食品有限公司（大桥）</td></tr>
<tr><td rowspan="2">鸡粉</td><td colspan="4">合肥百高商贸有限公司（联合利华）</td></tr>
<tr><td colspan="4">合肥丽虎食品有限公司（大桥）</td></tr>
<tr><td>食用盐</td><td colspan="4">合肥市肥西盐业有限公司</td></tr>
</table>



工艺流程	速冻面米制品工艺流程图
配送要求	F 型冷链配送餐厅

检测项目

组织形态	外形完整，具有该产品应有的形态，不破损，表面不结霜，组织结构均匀	SB/T10412	取试样自然解冻后，置于洁净的白瓷盘中，目测表面是否结霜，并用刀切开后观察组织结构，按包装食用方法进行复热或成熟，品尝、嗅觉、目测检查
色泽	具有该产品应有的色泽	SB/T10412	
滋味气味	具有该品种应有的滋味和气味，不得有异味	SB/T10412	
杂质	外表及内部均无肉眼可见杂质	SB/T10412	
微生物	应符合 GB19295 的规定		
理化指标	符合 SB/T10412 的要求		
食品添加剂	应符合 GB2760 的规定		
污染物	符合 GB2762 的规定		

检测指标

项目	限值	执行标准	检测方法	检测频率
菌落总数(CFU/g)	/	GB19295	GB4789.2	每批
大肠菌群(CFU/g)	/	GB19295	GB4789.3	每批
过氧化值（以脂肪计）	≤0.25	GB19295	GB 5009.227	每半年

（g/100g）				
铅（以 Pb 计）（mg/kg）	≤0.5	GB 2762	GB 5009.12	每半年
糖精钠（以糖精计）（g/kg）	不得检出	GB2760	GB 5009.28	每半年
甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）（g/kg）	≤0.65	GB2760	GB 5009.97	每半年
柠檬黄（g/kg）	不得检出	GB2760	GB 5009.35	每半年
日落黄（g/kg）	不得检出	GB2760	GB 5009.35	每半年
水分（g/100g）	≤70	SB/T10412	GB 5009.3	每半年
蛋白质（g/100g）	≥2.5	SB/T10412	GB 5009.5	每半年
脂肪（g/100g）	≤18	SB/T10412	GB 5009.6	每半年
山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）（g/kg）	不得检出	GB 2760	GB 5009.28	每半年
苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）（g/kg）	不得检出	GB 2760	GB 5009.28	每半年

备注：
1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质
2、所有产品执行标准按最新版执行

索票索证

供应商	1.营业执照/生产许可证 2.生猪定点屠宰证 3.动物防疫条件合格证 4.型式检验报告	SRM 已收集审核归档
	5.动物检疫合格证明 6.肉品品质合格证 7.非洲猪瘟报告 8.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档
中央厨房	1.型式检验报告 2.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档

2 热加工半成品

央厨生产的热加工半成品合计 40 个，其中速冻食品 20 个，调味品 12 个，动物油脂 4 个，肉制品 2 个，蛋制品 2 个。此类产品在餐厅不需要清洗，需餐厅进行现场烹饪后方可食用。

央厨生产的动物油脂为炼制牛油、炼制猪油以及两款炼制鸡油，为保证食品安全，央厨加大炼制过程中温度的监督检测频次，防止酸价、过氧化值超标，同时每批产品生产后会对酸价、过氧化值进行检测，合格后方可出厂。

央厨蛋制品有两款，分别为蛋皮和茶叶蛋，2024 年截止到 3 月底所用鸡蛋均为老乡鸡自有养殖基地自产，且产出后 48 小时内运送至央厨。蛋皮品质对温度比较敏感，低温杀菌后保质期仅 10 天（0-4℃），2024 年截止到 3 月底共检测蛋皮 84 批次，结果均合格，第二、三季度将加大蛋皮微生物监控力度。茶叶蛋目前低温卤煮后直接冷却、包装，保质期 7 天（0-4℃）。

<table>
<tr><td rowspan="9">基本信息</td><td rowspan="9">香辣鸡杂（熬制）</td><td>类别</td><td colspan="2">肉制品</td><td rowspan="5"></td></tr>
<tr><td>规格</td><td colspan="2">1.3kg/包</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">合肥</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td colspan="2">15 天</td></tr>
<tr><td>储存方式</td><td colspan="2">0-4℃</td></tr>
<tr><td>执行标准</td><td>GB 2726</td><td>物料编码</td><td>1200002574</td></tr>
<tr><td>使用区域</td><td>全国</td><td>用途</td><td>餐厅☑ 零售☐</td></tr>
<tr><td>过敏原</td><td>☑</td><td>添加防腐剂</td><td>☐</td></tr>
<tr><td>配料</td><td colspan="3">鸡肫、鸡肝、鸡心、水、大豆油、生姜、食用猪油、火锅底料、蚕豆酱、蒜子、味精、香葱、干红椒、鸡精调味料、食用盐、食醋、料酒、白胡椒粉</td></tr>
<tr><td rowspan="7">原料来源</td><td rowspan="3">鸡肝</td><td colspan="4">蚌埠大成食品有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">玖兴农牧（涞源）有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">正大食品（宿迁）有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="3">鸡心</td><td colspan="4">蚌埠大成食品有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">玖兴农牧（涞源）有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">正大食品（宿迁）有限公司</td></tr>
<tr><td>鸡肫</td><td colspan="4">蚌埠大成食品有限公司</td></tr>
</table>

		北票市宏发食品有限公司
		朝阳宏发食品有限公司
		大成食品（河北）有限公司
		福建圣农发展股份有限公司
		阜新双汇禽业有限公司
		江苏益客食品集团股份有限公司
		玖兴农牧（涞源）有限公司
		喀左宏发食品有限公司
		漯河万中禽业加工有限公司
		西华双汇禽业有限公司
		徐州润客食品有限公司
		正大卜蜂食品（湖北）有限公司
		正大食品（宿迁）有限公司
	鸡精调味料	合肥百高商贸有限公司（联合利华）
		合肥丽虎食品有限公司（大桥）
	生姜	砚山晨鑫种植农民专业合作社
		合肥韵绿农副产品有限公司
	食用盐	合肥市肥西盐业有限公司
	大豆油	益海嘉里食品营销有限公司安徽分公司
		中粮粮油工业（巢湖）有限公司
	火锅底料	重庆周君记火锅食品有限公司
		聚慧食品科技（重庆）有限公司
		四川家佳百味食品有限公司
	蚕豆酱	安庆市胡玉美酿造食品有限责任公司
	蒜子	合肥书韵农产品销售有限公司
		邳州市天洋蔬菜种植专业合作社
	味精	合肥市肥西盐业有限公司
		河南莲花食贸有限公司
	香葱	合肥疏秋农副产品有限公司
		合肥韵绿农副产品有限公司
	干红椒	砚山晨鑫种植农民专业合作社
		云南疆立食品有限公司

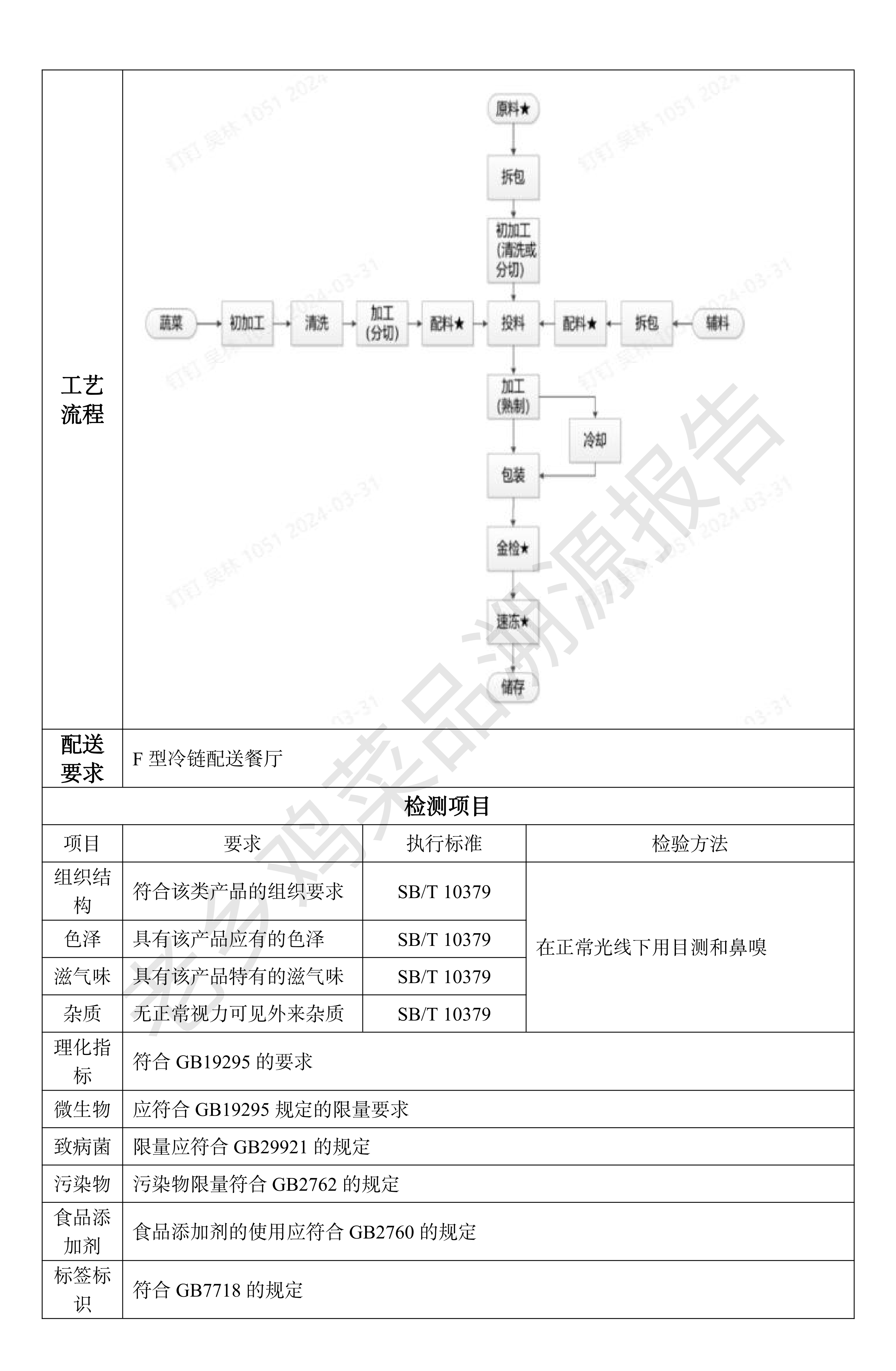


工艺流程	酱卤肉制品工艺流程图 原料★ → 拆包 → 解冻 → 清洗 → 挑拣 → 漂烫 → 冷却 → 煮制 → 包装 → 金属检测★ → 杀菌★ → 储存 原料★ → 配料★ → 漂烫 原料★ → 配料★ → 煮制		
配送要求	F 型冷链配送餐厅		
检测项目			
项目	要求	执行标准	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	GB 2726	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味、无异嗅	GB 2726	
状态	具有产品应有的状态，无正常视力可见外来异物，无焦斑和霉斑	GB 2726	
微生物	应符合 GB 2726 规定的限量要求		
致病菌	限量应符合 GB29921 的规定		
污染物	污染物限量符合 GB2762 的规定		
兽药残留限量	兽药残留限量应符合国家有关规定和公告		
食品添加剂	食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定		
标签标识	符合 GB7718 的规定		
检测指标			

<table>
<tr><td>项目</td><td colspan="4">限值</td><td>执行标准</td><td>检测方法</td><td>检测频率</td></tr>
<tr><td rowspan="2">菌落总数（CFU/g）</td><td>n</td><td>c</td><td>m</td><td>M</td><td rowspan="2">GB 2726</td><td rowspan="2">GB 4789.2</td><td rowspan="2">每批</td></tr>
<tr><td>5</td><td>2</td><td>10^4</td><td>10^5</td></tr>
<tr><td rowspan="2">菌大肠菌群（CFU/g）</td><td>n</td><td>c</td><td>m</td><td>M</td><td rowspan="2">GB 2726</td><td rowspan="2">GB 4789.3</td><td rowspan="2">每批</td></tr>
<tr><td>5</td><td>2</td><td>10</td><td>10^2</td></tr>
<tr><td>铅（以 pb 计）（mg/kg）</td><td colspan="4">≤0.5</td><td>GB 2762</td><td>GB 5009.12</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>铬（以 Cr 计）（mg/kg）</td><td colspan="4">≤1.0</td><td>GB 2762</td><td>GB 5009.123</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>镉（以 Cd 计）（mg/kg）</td><td colspan="4">≤1.0</td><td>GB 2762</td><td>GB 5009.15</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>N-二甲基亚硝胺（ μg/kg）</td><td colspan="4">≤3.0</td><td>GB 2762</td><td>GB 5009.26</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）（mg/kg）</td><td colspan="4">≤30</td><td>GB 2760</td><td>GB 5009.33</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）（g/kg）</td><td colspan="4">不得使用</td><td>GB 2760</td><td>GB 5009.28</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）（g/kg）</td><td colspan="4">≤0.075</td><td>GB 2760</td><td>GB 5009.28</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）（g/kg）</td><td colspan="4">≤0.5</td><td>GB 2760</td><td>GB5009.121</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>纳他霉素（mg/kg）</td><td colspan="4">＜10</td><td>GB 2760</td><td>GB5009.286</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>糖精钠（以糖精计）（g/kg）</td><td colspan="4">不得使用</td><td>GB 2760</td><td>GB 5009.28</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>胭脂红（g/kg）</td><td colspan="4">不得使用</td><td>GB 2760</td><td>GB/T 9695.6</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>氯霉素（ μg/kg）</td><td colspan="4">不得检出</td><td>整顿办函〔2011〕1 号</td><td>GB/T 22338</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>酸性橙 II（mg/kg）</td><td colspan="4">不得检出</td><td>食品整治办〔2008〕3 号</td><td>SN/T 3536</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td rowspan="2">金黄色葡萄糖球菌（CFU/g）</td><td>n</td><td>c</td><td>m</td><td>M</td><td rowspan="2">GB 29921</td><td rowspan="2">GB 4789.10</td><td rowspan="2">每半年</td></tr>
<tr><td>5</td><td>1</td><td>100</td><td>1000</td></tr>
<tr><td rowspan="2">沙门氏菌</td><td>n</td><td>c</td><td>m</td><td>M</td><td rowspan="2">GB 29921</td><td rowspan="2">GB 4789.4</td><td rowspan="2">每半年</td></tr>
<tr><td>5</td><td>0</td><td>0</td><td>-</td></tr>
<tr><td rowspan="2">单核细胞增生李斯特氏菌</td><td>n</td><td>c</td><td>m</td><td>M</td><td rowspan="2">GB 29921</td><td rowspan="2">GB 4789.30</td><td rowspan="2">每半年</td></tr>
<tr><td>5</td><td>0</td><td>0</td><td>-</td></tr>
<tr><td colspan="8">备注:
1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。
2、所有产品执行标准按最新版执行。</td></tr>
<tr><td colspan="8">索票索证</td></tr>
<tr><td>供应商</td><td colspan="5">1.营业执照、生产许可证</td><td colspan="2">SRM 已收集审核归档</td></tr>
</table>

	2.动物防疫条件合格证 3.型式检测报告	
	1.出厂检测报告 2. 动物检疫合格证明	WMS 已收集审核归档
中央厨房	1.型式检验报告 2.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档

基本信息	**卤肥肠**	类别	速冻食品		
		规格	1.2kg/包		
		产地	合肥		
		保质期	90 天		
		储存方式	≤-18℃		
		执行标准	SB/T 10379	物料编码	1200001261
		使用区域	全国	用途	餐厅☑ 零售☐
		过敏原	☑	添加防腐剂	☐
		配料	猪肥肠、大豆油、原浆料酒、酿造酱油、京葱、蒜子、生姜、洋葱、蚝油、冰糖、干红椒、小茴香、胡椒粉、十三香、八角、青花椒、罗汉果、桂皮、香叶、草果		
原料来源	猪肥肠	牧原肉食品有限公司			
	大豆油	益海嘉里食品营销有限公司安徽分公司			
		中粮粮油工业（巢湖）有限公司			
	酿造酱油	李锦记（中国）销售有限公司上海分公司			
	干红椒	砚山晨鑫种植农民专业合作社			
		云南疆立食品有限公司			
	京葱	合肥疏秋农副产品有限公司			
	洋葱	合肥韵绿农副产品有限公司			
	蒜子	合肥书韵农产品销售有限公司			
		邳州市天洋蔬菜种植专业合作社			
	生姜	砚山晨鑫种植农民专业合作社			
		合肥韵绿农副产品有限公司			
	蚝油	佛山市海天调味食品股份有限公司			
		李锦记（中国）销售有限公司上海分公司			

工艺流程			
配送要求	F 型冷链配送餐厅		
检测项目			
项目	要求	执行标准	检验方法
组织结构	符合该类产品的组织要求	SB/T 10379	在正常光线下用目测和鼻嗅
色泽	具有该产品应有的色泽	SB/T 10379	
滋气味	具有该产品特有的滋气味	SB/T 10379	
杂质	无正常视力可见外来杂质	SB/T 10379	
理化指标	符合 GB19295 的要求		
微生物	应符合 GB19295 规定的限量要求		
致病菌	限量应符合 GB29921 的规定		
污染物	污染物限量符合 GB2762 的规定		
食品添加剂	食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定		
标签标识	符合 GB7718 的规定		

<table>
<tr><th colspan="8">检测指标</th></tr>
<tr><td>项目</td><td colspan="4">限值</td><td>执行标准</td><td>检测方法</td><td>检测频率</td></tr>
<tr><td>过氧化值（以脂肪计）(g/100g)</td><td colspan="4">≤0.25</td><td>GB 19295</td><td>GB 5009.227</td><td>每批</td></tr>
<tr><td>菌落总数（cfu/g)</td><td colspan="4">/</td><td>GB19295</td><td>GB 4789.2</td><td>每批</td></tr>
<tr><td>大肠菌群（cfu/g)</td><td colspan="4">/</td><td>GB19295</td><td>GB 4789.3</td><td>每批</td></tr>
<tr><td>铅（以 Pb 计） (mg/kg)</td><td colspan="4">≤0.5</td><td>GB 2762</td><td>GB 5009.268</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>铬（以 Cr 计） (mg/kg)</td><td colspan="4">≤1.0</td><td>GB 2762</td><td>GB 5009.123</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>氯霉素（ug/kg)</td><td colspan="4">不得检出</td><td>整顿办函〔2011〕1号</td><td>GB/T 22338</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>胭脂红（g/kg)</td><td colspan="4">不得检出</td><td>GB 2760</td><td>GB 9695.6</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>诱惑红（g/kg)</td><td colspan="4">不得检出</td><td>GB2760</td><td>GB 5009.35</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>亚硝酸盐 (g/kg)</td><td colspan="4">不得检出</td><td>GB 2760</td><td>GB 5009.33</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td rowspan="2">单核细胞增生李斯特氏菌</td><td>n</td><td>c</td><td>m</td><td>M</td><td rowspan="2">GB29921</td><td rowspan="2">GB 4789.30</td><td rowspan="2">每半年</td></tr>
<tr><td>5</td><td>0</td><td>0</td><td>-</td></tr>
<tr><td rowspan="2">金黄色葡萄糖球菌（CFU/g)</td><td>n</td><td>c</td><td>m</td><td>M</td><td rowspan="2">GB29921</td><td rowspan="2">GB 4789.10</td><td rowspan="2">每半年</td></tr>
<tr><td>5</td><td>1</td><td>100</td><td>1000</td></tr>
<tr><td rowspan="2">沙门氏菌</td><td>n</td><td>c</td><td>m</td><td>M</td><td rowspan="2">GB29921</td><td rowspan="2">GB 4789.4</td><td rowspan="2">每半年</td></tr>
<tr><td>5</td><td>0</td><td>0</td><td>-</td></tr>
<tr><td colspan="8">备注:
1、 禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质
2、所有产品执行标准按最新版执行。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="3">索票索证</th></tr>
<tr><td rowspan="2">供应商</td><td>1.营业执照/生产许可
2.生猪定点屠宰证
3.动物防疫条件合格证
4.型式检验报告</td><td>SRM 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td>5.动物检疫合格证明
6.肉品品质合格证
7.非洲猪瘟报告
8.出厂检测报告</td><td>WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td>中央厨房</td><td>1.型式检验报告
2.出厂检测报告</td><td>WMS 已收集审核归档</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="10">基本信息</td><td rowspan="10">卤鸡爪</td><td>类别</td><td colspan="2">速冻食品</td><td rowspan="5"></td></tr>
<tr><td>规格</td><td colspan="2">450g/包</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">合肥</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td colspan="2">90 天</td></tr>
<tr><td>储存方式</td><td colspan="2">≤-18℃</td></tr>
<tr><td>执行标准</td><td>SB/T 10379</td><td>物料编码</td><td>1200001648</td></tr>
<tr><td>使用区域</td><td>全国</td><td>用途</td><td>餐厅☑ 零售☐</td></tr>
<tr><td>过敏原</td><td>☐</td><td>添加防腐剂</td><td>☐</td></tr>
<tr><td>配料</td><td colspan="3">鸡爪、新卤料、新卤油、干红椒、食用盐、白酒、八角、山奈、桂皮、小茴香</td></tr>
<tr><td colspan="4"></td></tr>
<tr><td rowspan="17">原料来源</td><td rowspan="8">鸡爪</td><td colspan="4">蚌埠大成食品有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">北票市宏发食品有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">大成食品（河北）有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">福建圣农发展股份有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">玖兴农牧（涞源）有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">漯河万中禽业加工有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">徐州润客食品有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">正大食品（宿迁）有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="3">新卤料</td><td colspan="4">成都圣恩生物科技股份有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">四川家佳百味食品有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">四川新雅轩食品有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="3">新卤油</td><td colspan="4">成都圣恩生物科技股份有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">四川家佳百味食品有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">四川新雅轩食品有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">干红椒</td><td colspan="4">砚山晨鑫种植农民专业合作社</td></tr>
<tr><td colspan="4">云南疆立食品有限公司</td></tr>
<tr><td>食用盐</td><td colspan="4">合肥市肥西盐业有限公司</td></tr>
</table>



工艺流程	（见上图）		
配送要求	F 型冷链配送餐厅		
检测项目			
项目	要求	执行标准	检验方法
组织结构	符合该类产品的组织要求	SB/T 10379	在正常光线下用目测和鼻嗅
色泽	具有该产品应有的色泽	SB/T 10379	
滋气味	具有该产品特有的滋气味	SB/T 10379	
杂质	无正常视力可见外来杂质	SB/T 10379	
理化指标	符合 GB19295 的要求		
微生物	应符合 GB19295 规定的限量要求		
致病菌	限量应符合 GB29921 的规定		
污染物	污染物限量符合 GB2762 的规定		
食品添	食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定		

加剂	
标签标识	符合 GB7718 的规定

检测指标

项目	限值	执行标准	检测方法	检测频率
过氧化值 (以脂肪计) (g/100g)	≤0.25	GB19295	GB 5009.227	每批
菌落总数 (cfu/g)	/	GB19295	GB 4789.2	每批
大肠菌群 (cfu/g)	/	GB19295	GB 4789.3	每批
铅（以 Pb 计）（mg/kg)	≤0.3	GB 2762	GB 5009.268	每半年
铬（以 Cr 计）（mg/kg)	≤1.0	GB 2762	GB 5009.123	每半年
氯霉素 (ug/kg)	不得检出	整顿办函〔2011〕1号	GB/T 22338	每半年
胭脂红 (g/kg)	不得检出	GB 2760	GB 9695.6	每半年
诱惑红 (g/kg)	不得检出	GB2760	GB 5009.35	每半年
亚硝酸盐 (g/kg)	不得检出	GB 2760	GB 5009.33	每半年
沙门氏菌	n c m M 5 0 0 -	GB29921	GB 4789.4	每半年
金黄色葡萄糖球菌 (CFU/g)	n c m M 5 1 100 1000	GB29921	GB 4789.10	每半年
单核细胞增生李斯特氏菌	n c m M 5 0 0 -	GB29921	GB 4789.30	每半年

备注：
1、 禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质
2、所有产品执行标准按最新版执行

索票索证

供应商	1.营业执照/生产许可 2.动物防疫条件合格证 3.型式检验报告	SRM 已收集审核归档
	4.动物检疫合格证明 5.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档
中央厨房	1.型式检验报告 2.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档

<table>
<tr><td rowspan="26">基本信息</td><td rowspan="9">香辣牛肉面配餐料</td><td>类别</td><td colspan="2">速冻食品</td><td rowspan="5" colspan="2"></td></tr>
<tr><td>规格</td><td colspan="2">1.65kg/包</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">合肥</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td colspan="2">90 天</td></tr>
<tr><td>储存方式</td><td colspan="2">≤-18℃</td></tr>
<tr><td>执行标准</td><td>SB/T 10379</td><td>物料编码</td><td colspan="2">1200001653</td></tr>
<tr><td>使用区域</td><td>全国</td><td>用途</td><td colspan="2">餐厅☑ 零售☐</td></tr>
<tr><td>过敏原</td><td>☑</td><td>添加防腐剂</td><td colspan="2">☐</td></tr>
<tr><td>配料</td><td colspan="4">水、牛肉、菜籽油、牛油、豆瓣酱、酿造酱油、味精、洋葱、生姜、香葱、辣椒粉、拉面专用料、食用盐</td></tr>
<tr><td rowspan="3">牛肉</td><td colspan="5">北京泓睿国际贸易有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="5">江苏恒古国际贸易有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="5">江苏紫荆华美实业有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">菜籽油</td><td colspan="5">益海嘉里食品营销有限公司安徽分公司</td></tr>
<tr><td colspan="5">成都市新兴粮油有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">鸡精调味料</td><td colspan="5">合肥百高商贸有限公司（联合利华)</td></tr>
<tr><td colspan="5">合肥丽虎食品有限公司（大桥)</td></tr>
<tr><td>酿造酱油</td><td colspan="5">李锦记（中国）销售有限公司上海分公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">味精</td><td colspan="5">合肥市肥西盐业有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="5">河南莲花食贸有限公司</td></tr>
<tr><td>洋葱</td><td colspan="5">合肥韵绿农副产品有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">生姜</td><td colspan="5">砚山晨鑫种植农民专业合作社</td></tr>
<tr><td colspan="5">合肥韵绿农副产品有限公司</td></tr>
<tr><td>香葱</td><td colspan="5">合肥韵绿农副产品有限公司</td></tr>
<tr><td>辣椒粉</td><td colspan="5">聚慧食品科技（重庆）有限公司</td></tr>
<tr><td>食用盐</td><td colspan="5">合肥市肥西盐业有限公司</td></tr>
</table>



工艺流程	（见上图）
配送要求	F 型冷链配送餐厅

检测项目

项目	要求	执行标准	检验方法
组织结构	符合该类产品的组织要求	SB/T 10379	在正常光线下用目测和鼻嗅
色泽	具有该产品应有的色泽	SB/T 10379	
滋气味	具有该产品特有的滋气味	SB/T 10379	
杂质	无正常视力可见外来杂质	SB/T 10379	
理化指标	符合 GB19295 的要求		
微生物	应符合 GB19295 规定的限量要求		
致病菌	限量应符合 GB29921 的规定		
污染物	污染物限量符合 GB2762 的规定		
食品添加剂	食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定		

<table>
<tr><td>标签标识</td><td colspan="7">符合 GB7718 的规定</td></tr>
<tr><td colspan="8">检测指标</td></tr>
<tr><td>项目</td><td colspan="4">限值</td><td>执行标准</td><td>检测方法</td><td>检测频率</td></tr>
<tr><td>过氧化值(以脂肪计)(g/100g)</td><td colspan="4">≤0.25</td><td>GB19295</td><td>GB 5009.227</td><td>每批</td></tr>
<tr><td>菌落总数（cfu/g）</td><td colspan="4">/</td><td>GB19295</td><td>GB 4789.2</td><td>每批</td></tr>
<tr><td>大肠菌群（cfu/g）</td><td colspan="4">/</td><td>GB19295</td><td>GB 4789.3</td><td>每批</td></tr>
<tr><td>铅（以 Pb 计）（mg/kg)</td><td colspan="4">≤0.3</td><td>GB 2762</td><td>GB 5009.268</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>铬（以 Cr 计）（mg/kg)</td><td colspan="4">≤1.0</td><td>GB 2762</td><td>GB 5009.123</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>氯霉素（ug/kg)</td><td colspan="4">不得检出</td><td>整顿办函〔2011〕1 号</td><td>GB/T 22338</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>胭脂红（g/kg)</td><td colspan="4">不得检出</td><td>GB 2760</td><td>GB 9695.6</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>诱惑红（g/kg)</td><td colspan="4">不得检出</td><td>GB2760</td><td>GB 5009.35</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>亚硝酸盐（g/kg)</td><td colspan="4">不得检出</td><td>GB 2760</td><td>GB 5009.33</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td rowspan="2">致泻大肠埃希氏菌</td><td>n</td><td>c</td><td>m</td><td>M</td><td rowspan="2">GB29921</td><td rowspan="2">GB 4789.6</td><td rowspan="2">每半年</td></tr>
<tr><td>5</td><td>0</td><td>0</td><td>-</td></tr>
<tr><td rowspan="2">沙门氏菌</td><td>n</td><td>c</td><td>m</td><td>M</td><td rowspan="2">GB29921</td><td rowspan="2">GB 4789.4</td><td rowspan="2">每半年</td></tr>
<tr><td>5</td><td>0</td><td>0</td><td>-</td></tr>
<tr><td rowspan="2">金黄色葡萄糖球菌（CFU/g）</td><td>n</td><td>c</td><td>m</td><td>M</td><td rowspan="2">GB29921</td><td rowspan="2">GB 4789.10</td><td rowspan="2">每半年</td></tr>
<tr><td>5</td><td>1</td><td>100</td><td>1000</td></tr>
<tr><td rowspan="2">单核细胞增生李斯特氏菌</td><td>n</td><td>c</td><td>m</td><td>M</td><td rowspan="2">GB29921</td><td rowspan="2">GB 4789.30</td><td rowspan="2">每半年</td></tr>
<tr><td>5</td><td>0</td><td>0</td><td>-</td></tr>
<tr><td colspan="8">备注：
1、 禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质
2、所有产品执行标准按最新版执行</td></tr>
<tr><td colspan="8">索票索证</td></tr>
<tr><td rowspan="2">供应商</td><td colspan="5">1.营业执照/生产许可
2.对外贸易经营者备案登记表
3.海关报关单位注册登记书
4.型式检验报告</td><td colspan="2">SRM 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td colspan="5">5.货物检验检疫证明 6.
海关进口货物报关单
7.出厂检测报告</td><td colspan="2">WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td>中央厨房</td><td colspan="5">1.型式检验报告
2.出厂检测报告</td><td colspan="2">WMS 已收集审核归档</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="9">基本信息</td><td rowspan="9">香菇鸡杂面配餐料</td><td>类别</td><td colspan="2">速冻食品</td><td rowspan="5"></td></tr>
<tr><td>规格</td><td colspan="2">1.7kg/包</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">合肥</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td colspan="2">90 天</td></tr>
<tr><td>储存方式</td><td colspan="2">≤-18℃</td></tr>
<tr><td>执行标准</td><td>SB/T 10379</td><td>物料编码</td><td>1200001654</td></tr>
<tr><td>使用区域</td><td>全国</td><td>用途</td><td>餐厅☑ 零售☐</td></tr>
<tr><td>过敏原</td><td>☑</td><td>添加防腐剂</td><td>☐</td></tr>
<tr><td>配料</td><td colspan="3">水、鸡肝、鸡心、鸡油、鸡肫、鸡肾肠、鸡卵黄、生姜、香葱、鸡精调味料、原浆料酒（水、米线（大米、淀粉、水）、食用盐、红曲、焦糖色）、食用盐、八角</td></tr>
<tr><td rowspan="12">原料来源</td><td rowspan="3">鸡肝</td><td colspan="4">蚌埠大成食品有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">玖兴农牧（涞源）有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">正大食品（宿迁）有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">鸡心</td><td colspan="4">玖兴农牧（涞源）有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">正大食品（宿迁）有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">鸡精调味料</td><td colspan="4">合肥丽虎食品有限公司（大桥)</td></tr>
<tr><td colspan="4">合肥百高商贸有限公司（联合利华)</td></tr>
<tr><td rowspan="2">生姜</td><td colspan="4">砚山晨鑫种植农民专业合作社</td></tr>
<tr><td colspan="4">合肥韵绿农副产品有限公司</td></tr>
<tr><td>食用盐</td><td colspan="4">合肥市肥西盐业有限公司</td></tr>
</table>



工艺流程	(见上图)		
配送要求	F 型冷链配送餐厅		
检测项目			
项目	要求	执行标准	检验方法
组织结构	符合该类产品的组织要求	SB/T 10379	在正常光线下用目测和鼻嗅
色泽	具有该产品应有的色泽	SB/T 10379	
滋气味	具有该产品特有的滋气味	SB/T 10379	
杂质	无正常视力可见外来杂质	SB/T 10379	
理化指标	符合 GB19295 的要求		
微生物	应符合 GB19295 规定的限量要求		
致病菌	限量应符合 GB29921 的规定		
污染物	污染物限量符合 GB2762 的规定		
兽药残留限量	兽药残留限量应符合国家有关规定和公告		
食品添加剂	食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定		
标签标识	符合 GB7718 的规定		

<table>
<tr><th colspan="8">检测指标</th></tr>
<tr><td>项目</td><td colspan="4">限值</td><td>执行标准</td><td>检测方法</td><td>检测频率</td></tr>
<tr><td>过氧化值(以脂肪计) (g/100g)</td><td colspan="4">≤0.25</td><td>GB19295</td><td>GB 5009.227</td><td>每批</td></tr>
<tr><td>菌落总数（cfu/g）</td><td colspan="4">/</td><td>GB19295</td><td>GB 4789.2</td><td>每批</td></tr>
<tr><td>大肠菌群（cfu/g）</td><td colspan="4">/</td><td>GB19295</td><td>GB 4789.3</td><td>每批</td></tr>
<tr><td>铅（以 Pb 计）（mg/kg）</td><td colspan="4">≤0.5</td><td>GB 2762</td><td>GB 5009.268</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>铬（以 Cr 计）（mg/kg）</td><td colspan="4">≤1.0</td><td>GB 2762</td><td>GB 5009.123</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>氯霉素（ug/kg）</td><td colspan="4">不得检出</td><td>整顿办函〔2011〕1号</td><td>GB/T 22338</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>柠檬黄（g/kg）</td><td colspan="4">不得检出</td><td>GB 2760</td><td>GB 5009.35</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>日落黄（g/kg）</td><td colspan="4">不得检出</td><td>GB 2760</td><td>GB 5009.35</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>胭脂红（g/kg）</td><td colspan="4">不得检出</td><td>GB 2760</td><td>GB 9695.6</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>亚硝酸盐（g/kg）</td><td colspan="4">不得检出</td><td>GB 2760</td><td>GB 5009.33</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td rowspan="2">沙门氏菌</td><td>n</td><td>c</td><td>m</td><td>M</td><td rowspan="2">GB 29921</td><td rowspan="2">GB 4789.4</td><td rowspan="2">每半年</td></tr>
<tr><td>5</td><td>0</td><td>0</td><td>-</td></tr>
<tr><td rowspan="2">金黄色葡萄糖球菌（CFU/g）</td><td>n</td><td>c</td><td>m</td><td>M</td><td rowspan="2">GB 29921</td><td rowspan="2">GB 4789.10</td><td rowspan="2">每半年</td></tr>
<tr><td>5</td><td>1</td><td>100</td><td>1000</td></tr>
<tr><td rowspan="2">单核细胞增生李斯特氏菌</td><td>n</td><td>c</td><td>m</td><td>M</td><td rowspan="2">GB 29921</td><td rowspan="2">GB 4789.30</td><td rowspan="2">每半年</td></tr>
<tr><td>5</td><td>0</td><td>0</td><td>-</td></tr>
<tr><td colspan="8">备注:
1、 禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质
2、所有产品执行标准按最新版执行</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="3">索票索证</th></tr>
<tr><td rowspan="2">供应商</td><td>1.营业执照/生产许可
2.动物防疫条件合格证
3.型式检验报告</td><td>SRM 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td>4.动物检疫合格证明
5.出厂检测报告</td><td>WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td>中央厨房</td><td>1.型式检验报告
2.出厂检测报告</td><td>WMS 已收集审核归档</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="10">基本信息</td><td rowspan="10">卤鸡腿</td><td>类别</td><td colspan="2">速冻食品</td><td rowspan="5"></td></tr>
<tr><td>规格</td><td colspan="2">750g/包</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">合肥</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td colspan="2">90 天</td></tr>
<tr><td>储存方式</td><td colspan="2">≤-18℃</td></tr>
<tr><td>执行标准</td><td>SB/T 10379</td><td>物料编码</td><td>1200001870</td></tr>
<tr><td>使用区域</td><td>全国</td><td>用途</td><td>餐厅☑ 零售☐</td></tr>
<tr><td>过敏原</td><td>☐</td><td>添加防腐剂</td><td>☐</td></tr>
<tr><td>配料</td><td colspan="3">鸡腿、新卤料、新卤油、干红椒、食用盐、白酒、八角、山奈、桂皮、小茴香</td></tr>
<tr></tr>
<tr><td rowspan="22">原料来源</td><td rowspan="14">鸡腿</td><td colspan="4">蚌埠大成食品有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">北票市宏发食品有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">朝阳宏发食品有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">大成食品（河北）有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">福建圣农发展股份有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">阜新双汇禽业有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">江苏益客食品集团股份有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">玖兴农牧（涞源）有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">喀左宏发食品有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">漯河万中禽业加工有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">西华双汇禽业有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">徐州润客食品有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">正大卜蜂食品（湖北）有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">正大食品（宿迁）有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="3">新卤料</td><td colspan="4">成都圣恩生物科技股份有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">四川家佳百味食品有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">四川新雅轩食品有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="3">新卤油</td><td colspan="4">成都圣恩生物科技股份有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">四川家佳百味食品有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">四川新雅轩食品有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">干红椒</td><td colspan="4">砚山晨鑫种植农民专业合作社</td></tr>
<tr><td colspan="4">云南疆立食品有限公司</td></tr>
</table>



	食用盐	合肥市肥西盐业有限公司	
工艺流程	（见上图）		
配送要求	F 型冷链配送餐厅		
检测项目			
项目	要求	执行标准	检验方法
组织结构	符合该类产品的组织要求	SB/T 10379	在正常光线下用目测和鼻嗅
色泽	具有该产品应有的色泽	SB/T 10379	
滋气味	具有该产品特有的滋气味	SB/T 10379	
杂质	无正常视力可见外来杂质	SB/T 10379	
理化指标	符合 GB19295 的要求		
微生物	应符合 GB19295 规定的限量要求		
致病菌	限量应符合 GB29921 的规定		
污染物	污染物限量符合 GB2762 的规定		
食品添加剂	食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定		
标签标识	符合 GB7718 的规定		
检测指标			

<table>
<tr><th>项目</th><th colspan="4">限值</th><th>执行标准</th><th>检测方法</th><th>检测频率</th></tr>
<tr><td>过氧化值（以脂肪计）（g/100g）</td><td colspan="4">≤0.25</td><td>GB19295</td><td>GB 5009.227</td><td>每批</td></tr>
<tr><td>菌落总数（cfu/g）</td><td colspan="4">/</td><td>GB19295</td><td>GB 4789.2</td><td>每批</td></tr>
<tr><td>大肠菌群（cfu/g）</td><td colspan="4">/</td><td>GB19295</td><td>GB 4789.3</td><td>每批</td></tr>
<tr><td>铅（以 Pb 计）（mg/kg）</td><td colspan="4">≤0.3</td><td>GB 2762</td><td>GB 5009.268</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>铬（以 Cr 计）（mg/kg）</td><td colspan="4">≤1.0</td><td>GB 2762</td><td>GB 5009.123</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>氯霉素（ug/kg）</td><td colspan="4">不得检出</td><td>整顿办函〔2011〕1 号</td><td>GB/T 22338</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>胭脂红（g/kg）</td><td colspan="4">不得检出</td><td>GB 2760</td><td>GB 9695.6</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>诱惑红（g/kg）</td><td colspan="4">不得检出</td><td>GB2760</td><td>GB 5009.35</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>亚硝酸盐（g/kg）</td><td colspan="4">不得检出</td><td>GB 2760</td><td>GB 5009.33</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td rowspan="2">沙门氏菌</td><td>n</td><td>c</td><td>m</td><td>M</td><td rowspan="2">GB29921</td><td rowspan="2">GB 4789.4</td><td rowspan="2">每半年</td></tr>
<tr><td>5</td><td>0</td><td>0</td><td>-</td></tr>
<tr><td rowspan="2">金黄色葡萄糖球菌（CFU/g）</td><td>n</td><td>c</td><td>m</td><td>M</td><td rowspan="2">GB29921</td><td rowspan="2">GB 4789.10</td><td rowspan="2">每半年</td></tr>
<tr><td>5</td><td>1</td><td>100</td><td>1000</td></tr>
<tr><td rowspan="2">单核细胞增生李斯特氏菌</td><td>n</td><td>c</td><td>m</td><td>M</td><td rowspan="2">GB29921</td><td rowspan="2">GB 4789.30</td><td rowspan="2">每半年</td></tr>
<tr><td>5</td><td>0</td><td>0</td><td>-</td></tr>
<tr><td colspan="8">备注：
1、 禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质
2、所有产品执行标准按最新版执行</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="3">索票索证</th></tr>
<tr><td rowspan="2">供应商</td><td>1.营业执照/生产许可
2.动物防疫条件合格证
3.型式检验报告</td><td>SRM 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td>4.动物检疫合格证明
5.出厂检测报告</td><td>WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td>中央厨房</td><td>1.型式检验报告
2.出厂检测报告</td><td>WMS 已收集审核归档</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="9">基本信息</td><td rowspan="9">皮冻</td><td>类别</td><td colspan="2">速冻食品</td><td rowspan="5"></td></tr>
<tr><td>规格</td><td colspan="2">250g/包</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">合肥</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td colspan="2">90 天</td></tr>
<tr><td>储存方式</td><td colspan="2">≤-18℃</td></tr>
<tr><td>执行标准</td><td>SB/T 10379</td><td>物料编码</td><td>1200002063</td></tr>
<tr><td>使用区域</td><td>全国</td><td>用途</td><td>餐厅☑ 零售☐</td></tr>
<tr><td>过敏原</td><td>☐</td><td>添加防腐剂</td><td>☐</td></tr>
<tr><td>配料</td><td colspan="3">水、鸡肉、胶原蛋白粉、咸鸡油、咸鸭爪、生姜、火葱</td></tr>
<tr><td rowspan="9">原料来源</td><td rowspan="6">鸡肉</td><td colspan="4">合肥立华畜禽有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">合肥温氏家禽有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">合肥市道保家禽养殖专业合作社</td></tr>
<tr><td colspan="4">江山温氏畜牧有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">衢州温氏畜牧有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">无为温氏家禽有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">生姜</td><td colspan="4">砚山晨鑫种植农民专业合作社</td></tr>
<tr><td colspan="4">合肥韵绿农副产品有限公司</td></tr>
<tr><td>火葱</td><td colspan="4">合肥韵绿农副产品有限公司</td></tr>
<tr><td>工艺流程</td><td colspan="5">原料★ → 拆包 → 初加工（清洗或分切） → 投料
蔬菜 → 初加工 → 清洗 → 加工（分切） → 配料★ → 投料
辅料 → 拆包 → 配料★ → 投料
投料 → 加工（熟制） → 冷却 → 包装 → 金检★ → 速冻★ → 储存</td></tr>
<tr><td>配送要求</td><td colspan="5">F 型冷链配送餐厅</td></tr>
<tr><td colspan="6">检测项目</td></tr>
</table>

项目	要求	执行标准	检验方法
组织结构	符合该类产品的组织要求	SB/T 10379	在正常光线下用目测和鼻嗅
色泽	具有该产品应有的色泽	SB/T 10379	
滋气味	具有该产品特有的滋气味	SB/T 10379	
杂质	无正常视力可见外来杂质	SB/T 10379	
理化指标	符合 GB 19295 的要求		
微生物	应符合 GB19295 规定的限量要求		
致病菌	限量应符合 GB29921 的规定		
污染物	污染物限量符合 GB2762 的规定		
兽药残留限量	兽药残留限量应符合国家有关规定和公告		
食品添加剂	食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定		
标签标识	符合 GB7718 的规定		

检测指标

项目	限值				执行标准	检测方法	检测频率
过氧化值（以脂肪计）(g/100g)	≤0.25				GB 19295	GB 5009.227	每批
菌落总数（CFU/g)	/				GB19295	GB 4789.2	每批
大肠菌群（CFU/g)	/				GB19295	GB 4789.3	每批
铅（以 Pb 计）（mg/kg)	≤0.5				GB 2762	GB 5009.268	每半年
铬（以 Cr 计）（mg/kg)	≤1.0				GB 2762	GB 5009.123	每半年
氯霉素（ug/kg)	不得检出				整顿办函〔2011〕1 号	GB/T 22338	每半年
胭脂红（g/kg)	不得检出				GB 2760	GB 9695.6	每半年
亚硝酸盐（g/kg)	不得检出				GB 2760	GB 5009.33	每半年
金黄色葡萄糖球菌(CFU/g)	n	c	m	M	GB 29921	GB 4789.10	每半年
	5	1	100	1000			
沙门氏菌	n	c	m	M	GB 29921	GB 4789.4	每半年
	5	0	0	-			
单核细胞增生李斯特氏菌	n	c	m	M	GB 29921	GB 4789.30	每半年

<table>
<tr><td></td><td>5</td><td>0</td><td>0</td><td>-</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="8">备注：
1、 禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质
2、所有产品执行标准按最新版执行。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="3">索票索证</th></tr>
<tr><td rowspan="2">供应商</td><td>1.营业执照/生产许可证
2.动物防疫条件合格证
3 型式检验报告</td><td>SRM 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td>4.动物检疫合格证明
5.出厂检测报告</td><td>WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td>中央厨房</td><td>1.型式检验报告
2.出厂检测报告</td><td>WMS 已收集审核归档</td></tr>
</table>

基本信息	鸡丝	类别	速冻食品		
		规格	240g/包		
		产地	合肥		
		保质期	90 天		
		储存方式	≤-18℃		
		执行标准	SB/T 10379	物料编码	1200002124
		使用区域	全国	用途	餐厅☑ 零售☐
		过敏原	☐	添加防腐剂	☐
		配料	鸡肉、原浆料酒		
原料来源	鸡肉	蚌埠大成食品有限公司			
		玖兴农牧（涞源）有限公司			
		正大食品（宿迁）有限公司			
		徐州润客食品有限公司			
		福建圣农发展股份有限公司			
		朝阳宏发食品有限公司			
		北票市宏发食品有限公司			
工艺流程	原料★ → 拆包 → 初加工（清洗或分切） → 投料；蔬菜 → 初加工 → 清洗 → 加工（分切） → 配料★ → 投料；辅料 → 拆包 → 配料★ → 投料；投料 → 加工（熟制） → 冷却 → 包装 → 金检★ → 速冻★ → 储存				
配送要求	F 型冷链配送餐厅				

检测项目			
项目	要求	执行标准	检验方法
组织结构	符合该类产品的组织要求	SB/T 10379	在正常光线下用目测和鼻嗅
色泽	具有该产品应有的色泽	SB/T 10379	
滋气味	具有该产品特有的滋气味	SB/T 10379	
杂质	无正常视力可见外来杂质	SB/T 10379	
理化指标	符合 SB/T 10379 的要求		
微生物	应符合 GB19295 规定的限量要求		
致病菌	限量应符合 GB29921 的规定		
污染物	污染物限量符合 GB2762 的规定		
食品添加剂	食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定		
标签标识	符合 GB7718 的规定		

检测指标							
项目	限值				执行标准	检测方法	检测频率
过氧化值（以脂肪计）(g/100g)	≤0.25				GB19295	GB 5009.227	每批
菌落总数（cfu/g）	/				GB19295	GB 4789.2	每批
大肠菌群（cfu/g）	/				GB19295	GB 4789.3	每批
铅（以 Pb 计）（mg/kg）	≤0.3				GB 2762	GB 5009.268	每半年
铬（以 Cr 计）（mg/kg）	≤1.0				GB 2762	GB 5009.123	每半年
氯霉素（ug/kg）	不得检出				整顿办函〔2011〕1号	GB/T 22338	每半年
亚硝酸盐（g/kg）	不得检出				GB 2760	GB 5009.33	每半年
沙门氏菌	n	c	m	M	GB 29921	GB 4789.4	每半年
	5	0	0	-			
金黄色葡萄糖球菌（CFU/g）	n	c	m	M	GB 29921	GB 4789.10	每半年
	5	1	100	1000			
单核细胞增生李斯特氏菌	n	c	m	M	GB 29921	GB 4789.30	每半年
	5	0	0	-			

备注：

1、 禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质

2、所有产品执行标准按最新版执行。

<table>
<tr><th colspan="3">索票索证</th></tr>
<tr><td rowspan="2">供应商</td><td>1.营业执照/生产许可
2.动物防疫条件合格证
3.型式检验报告</td><td>SRM 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td>4.动物检疫合格证明
5.出厂检测报告</td><td>WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td>中央厨房</td><td>1.型式检验报告
2.出厂检测报告</td><td>WMS 已收集审核归档</td></tr>
</table>



基本信息	花生米（水煮）	类别	速冻食品		
		规格	400g/包		
		产地	合肥		
		保质期	90 天		
		储存方式	≤-18℃		
		执行标准	SB/T 10379	物料编码	1200002127
		使用区域	全国	用途	餐厅☑ 零售☐
		过敏原	☑	添加防腐剂	☐
		配料	花生米、食用盐		
原料来源	花生米	安徽豆宝食品有限公司			
	食用盐	合肥市肥西盐业有限公司			
工艺流程	原料★ → 拆包 → 初加工（清洗或分切） → 投料 ← 配料★ ← 拆包 ← 辅料；投料 → 加工（熟制） → 冷却 → 包装 → 金检★ → 速冻★ → 储存				
配送要求	F 型冷链配送餐厅				

检测项目

项目	要求	执行标准	检验方法

组织结构	符合该类产品的组织要求	SB/T 10379	在正常光线下用目测和鼻嗅
色泽	具有该产品应有的色泽	SB/T 10379	
滋气味	具有该产品特有的滋气味	SB/T 10379	
杂质	无正常视力可见外来杂质	SB/T 10379	
理化指标	符合 GB19295 的要求		
微生物	应符合 GB19295 规定的限量要求		
致病菌	限量应符合 GB29921 的规定		
污染物	污染物限量符合 GB2762 的规定		
食品添加剂	食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定		
标签标识	符合 GB7718 的规定		

检测指标

<table>
<tr><th>项目</th><th colspan="4">限值</th><th>执行标准</th><th>检测方法</th><th>检测频率</th></tr>
<tr><td>过氧化值（以脂肪计）(g/100g)</td><td colspan="4">≤0.25</td><td>GB19295</td><td>GB 5009.227</td><td>每批</td></tr>
<tr><td>菌落总数（cfu/g）</td><td colspan="4">/</td><td>GB19295</td><td>GB 4789.2</td><td>每批</td></tr>
<tr><td>大肠菌群（cfu/g）</td><td colspan="4">/</td><td>GB19295</td><td>GB 4789.3</td><td>每批</td></tr>
<tr><td>铅（以 Pb 计）（mg/kg）</td><td colspan="4">≤0.2</td><td>GB 2762</td><td>GB 5009.268</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>铬（以 Cr 计）（mg/kg）</td><td colspan="4">不得检出</td><td>GB 2762</td><td>GB 5009.123</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>胭脂红（g/kg）</td><td colspan="4">不得检出</td><td>GB 2760</td><td>GB 9695.6</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>诱惑红（g/kg）</td><td colspan="4">不得检出</td><td>GB2760</td><td>GB 5009.35</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td rowspan="2">沙门氏菌</td><td>n</td><td>c</td><td>m</td><td>M</td><td rowspan="2">GB 29921</td><td rowspan="2">GB 4789.4</td><td rowspan="2">每半年</td></tr>
<tr><td>5</td><td>0</td><td>0</td><td>-</td></tr>
</table>

备注：
1、 禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质
2、所有产品执行标准按最新版执行。

索票索证

供应商	1.营业执照 2.生产许可证 3.型式检验报告	SRM 已收集审核归档
	4.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档
中央厨房	1.型式检验报告 2.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档

<table>
<tr><td rowspan="10">基本信息</td><td rowspan="10">虎皮扣肉</td><td>类别</td><td colspan="2">速冻食品</td><td rowspan="5"></td></tr>
<tr><td>规格</td><td colspan="2">1.08kg/包</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">合肥</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td colspan="2">90 天</td></tr>
<tr><td>储存方式</td><td colspan="2">≤-18℃</td></tr>
<tr><td>执行标准</td><td>SB/T 10379</td><td>物料编码</td><td>1200002181</td></tr>
<tr><td>使用区域</td><td>全国</td><td>用途</td><td>餐厅☑ 零售☐</td></tr>
<tr><td>过敏原</td><td>☑</td><td>添加防腐剂</td><td>☐</td></tr>
<tr><td>配料</td><td colspan="3">猪肉、麦芽糖、料酒、京葱、生姜、大豆油</td></tr>
<tr><td rowspan="10">原料来源</td><td rowspan="5">猪肉</td><td colspan="4">百佑佳食品贸易（上海）有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">北京泓睿国际贸易有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">金百顺食品贸易（上海）有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">上海商润食品有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">上海禧宁供应链有限公司</td></tr>
<tr><td>京葱</td><td colspan="4">合肥疏秋农副产品有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">大豆油</td><td colspan="4">益海嘉里食品营销有限公司安徽分公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">中粮粮油工业（巢湖）有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">生姜</td><td colspan="4">合肥韵绿农副产品有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">砚山晨鑫种植农民专业合作社</td></tr>
<tr><td>工艺流程</td><td colspan="5">原料★ → 拆包 → 初加工（清洗或分切） → 投料
蔬菜 → 初加工 → 清洗 → 加工（分切） → 配料★ → 投料
辅料 → 拆包 → 配料★ → 投料
投料 → 加工（熟制） → 冷却 → 包装 → 金检★ → 速冻★ → 储存</td></tr>
<tr><td>配送要求</td><td colspan="5">F 型冷链配送餐厅</td></tr>
<tr><td colspan="6">检测项目</td></tr>
</table>

项目	要求	执行标准	检验方法
组织结构	符合该类产品的组织要求	SB/T 10379	在正常光线下用目测和鼻嗅
色泽	具有该产品应有的色泽	SB/T 10379	
滋气味	具有该产品特有的滋气味	SB/T 10379	
杂质	无正常视力可见外来杂质	SB/T 10379	
理化指标	符合 GB19295 的要求		
微生物	应符合 GB19295 规定的限量要求		
致病菌	限量应符合 GB29921 的规定		
污染物	污染物限量符合 GB2762 的规定		
食品添加剂	食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定		
标签标识	符合 GB7718 的规定		

检测指标

项目	限值				执行标准	检测方法	检测频率
过氧化值（以脂肪计）(g/100g)	≤0.25				GB19295	GB 5009.227	每批
铅（以 Pb 计） (mg/kg)	≤0.3				GB 2762	GB 5009.268	每半年
铬（以 Cr 计） (mg/kg)	≤1.0				GB 2762	GB 5009.123	每半年
氯霉素（ug/kg)	不得检出				整顿办函〔2011〕1 号	GB/T 22338	每半年
胭脂红（g/kg)	不得检出				GB 2760	GB 9695.6	每半年
诱惑红（g/kg)	不得检出				GB2760	GB 5009.35	每半年
亚硝酸盐（g/kg)	不得检出				GB 2760	GB 5009.33	每半年
金黄色葡萄糖球菌 (CFU/g)	n	c	m	M	GB 29921	GB 4789.10	每半年
	5	1	100	1000			
沙门氏菌	n	c	m	M	GB 29921	GB 4789.4	每半年
	5	0	0	-			
单核细胞增生李斯特氏菌	n	c	m	M	GB 29921	GB 4789.30	每半年
	5	0	0	-			

备注:

1、 禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质

2、所有产品执行标准按最新版执行。

索票索证

供应商	1.营业执照/生产许可	SRM 已收集审核归档

	2.生猪定点屠宰证 3.动物防疫条件合格证 4.型式检验报告	
	5.动物检疫合格证明 6.肉品品质合格证 7.非洲猪瘟报告 8.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档
中央厨房	1.型式检验报告 2.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档

<table>
<tr><td rowspan="9">**基本信息**</td><td rowspan="9">**红烧牛肉**</td><td>类别</td><td colspan="2">速冻食品</td><td rowspan="5"></td></tr>
<tr><td>规格</td><td colspan="2">1.25kg/包</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">合肥</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td colspan="2">90 天</td></tr>
<tr><td>储存方式</td><td colspan="2">≤-18℃</td></tr>
<tr><td>执行标准</td><td>SB/T 10379</td><td>物料编码</td><td>1200002623</td></tr>
<tr><td>使用区域</td><td>全国</td><td>用途</td><td>餐厅☑ 零售☐</td></tr>
<tr><td>过敏原</td><td>☑</td><td>添加防腐剂</td><td>☐</td></tr>
<tr><td>配料</td><td colspan="3">水、牛肉、菜籽油、火锅底料、辣油椒酱、牛油、豆瓣酱、生姜、京葱、酿造酱油、食用盐、鸡精调味料、味精、干红椒、花椒、十三香、白砂糖、八角、白芷</td></tr>
<tr><td rowspan="20">**原料来源**</td><td rowspan="3">牛肉</td><td colspan="4">北京泓睿国际贸易有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">江苏恒古国际贸易有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">江苏紫荆华美实业有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">菜籽油</td><td colspan="4">成都市新兴粮油有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">益海嘉里食品营销有限公司安徽分公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">鸡精调味料</td><td colspan="4">合肥百高商贸有限公司（联合利华）</td></tr>
<tr><td colspan="4">合肥丽虎食品有限公司（大桥）</td></tr>
<tr><td>酿造酱油</td><td colspan="4">李锦记（中国）销售有限公司上海分公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">味精</td><td colspan="4">合肥市肥西盐业有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">河南莲花食贸有限公司</td></tr>
<tr><td>洋葱</td><td colspan="4">合肥韵绿农副产品有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">生姜</td><td colspan="4">砚山晨鑫种植农民专业合作社</td></tr>
<tr><td colspan="4">合肥韵绿农副产品有限公司</td></tr>
<tr><td>京葱</td><td colspan="4">合肥疏秋农副产品有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="3">火锅底料</td><td colspan="4">重庆周君记火锅食品有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">聚慧食品科技（重庆）有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">四川家佳百味食品有限公司</td></tr>
<tr><td>食用盐</td><td colspan="4">合肥市肥西盐业有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">干红椒</td><td colspan="4">砚山晨鑫种植农民专业合作社</td></tr>
<tr><td colspan="4">云南疆立食品有限公司</td></tr>
</table>

工艺流程			
配送要求	F 型冷链配送餐厅		
检测项目			
项目	要求	执行标准	检验方法
组织结构	符合该类产品的组织要求	SB/T 10379	在正常光线下用目测和鼻嗅
色泽	具有该产品应有的色泽	SB/T 10379	
滋气味	具有该产品特有的滋气味	SB/T 10379	
杂质	无正常视力可见外来杂质	SB/T 10379	
理化指标	符合 GB 19295 的要求		
污染物	污染物限量符合 GB2762 的规定		
食品添加剂	食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定		
微生物	应符合 GB19295 规定的限量要求		
致病菌	限量应符合 GB29921 的规定		
兽药残留限量	兽药残留限量应符合国家有关规定和公告		

<table>
<tr><td>标签标识</td><td colspan="8">符合 GB7718 的规定</td></tr>
<tr><td colspan="9">检测指标</td></tr>
<tr><td>项目</td><td colspan="5">限值</td><td>执行标准</td><td>检测方法</td><td>检测频率</td></tr>
<tr><td colspan="2">过氧化值（以脂肪计）（g/100g）</td><td colspan="4">≤0.25</td><td>GB19295</td><td>GB 5009.227</td><td>每批</td></tr>
<tr><td colspan="2">菌落总数（cfu/g）</td><td colspan="4">/</td><td>GB19295</td><td>GB 4789.2</td><td>每批</td></tr>
<tr><td colspan="2">大肠菌群（cfu/g）</td><td colspan="4">/</td><td>GB19295</td><td>GB 4789.3</td><td>每批</td></tr>
<tr><td colspan="2">铅（以 Pb 计）（mg/kg）</td><td colspan="4">≤0.3</td><td>GB 2762</td><td>GB 5009.268</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td colspan="2">铬（以 Cr 计）（mg/kg）</td><td colspan="4">≤1.0</td><td>GB 2762</td><td>GB 5009.123</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td colspan="2">氯霉素（ug/kg）</td><td colspan="4">不得检出</td><td>整顿办〔2011〕1号</td><td>GB/T 22338</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td colspan="2">柠檬黄（g/kg）</td><td colspan="4">不得检出</td><td>GB 2760</td><td>GB 5009.35</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td colspan="2">日落黄（g/kg）</td><td colspan="4">不得检出</td><td>GB 2760</td><td>GB 5009.35</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td colspan="2">胭脂红（g/kg）</td><td colspan="4">不得检出</td><td>GB 2760</td><td>GB 9695.6</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td colspan="2">诱惑红（g/kg）</td><td colspan="4">不得检出</td><td>GB2760</td><td>GB 5009.35</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td colspan="2">亚硝酸盐（g/kg）</td><td colspan="4">不得检出</td><td>GB 2760</td><td>GB 5009.33</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="2">致 泻 大 肠 埃 希 氏 菌</td><td>n</td><td>c</td><td>m</td><td>M</td><td rowspan="2">GB29921</td><td rowspan="2">GB 4789.6</td><td rowspan="2">每半年</td></tr>
<tr><td>5</td><td>0</td><td>0</td><td>-</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="2">沙门氏菌</td><td>n</td><td>c</td><td>m</td><td>M</td><td rowspan="2">GB 29921</td><td rowspan="2">GB 4789.4</td><td rowspan="2">每半年</td></tr>
<tr><td>5</td><td>0</td><td>0</td><td>-</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="2">金黄色葡萄糖球菌（CFU/g）</td><td>n</td><td>c</td><td>m</td><td>M</td><td rowspan="2">GB 29921</td><td rowspan="2">GB 4789.10</td><td rowspan="2">每半年</td></tr>
<tr><td>5</td><td>1</td><td>100</td><td>1000</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="2">单核细胞增生李斯特氏菌</td><td>n</td><td>c</td><td>m</td><td>M</td><td rowspan="2">GB 29921</td><td rowspan="2">GB 4789.30</td><td rowspan="2">每半年</td></tr>
<tr><td>5</td><td>0</td><td>0</td><td>-</td></tr>
<tr><td colspan="9">备注:
3、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。
2、所有产品执行标准按最新版执行。</td></tr>
<tr><td colspan="9">索票索证</td></tr>
<tr><td rowspan="2">供应商</td><td colspan="6">1.营业执照、生产许可证
2.对外贸易经营者备案登记表
3.海关报关单位注册登记书
4.型式检验报告</td><td colspan="2">SRM 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td colspan="6">1.出厂检测报告 2.入境货物检验检疫证明 3.海关进口货物报关单</td><td colspan="2">WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td>中央厨房</td><td colspan="6">1.型式检验报告
2.出厂检测报告</td><td colspan="2">WMS 已收集审核归档</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="9">基本信息</td><td rowspan="9">雪菜肉丝</td><td>类别</td><td colspan="2">速冻食品</td><td rowspan="5"></td></tr>
<tr><td>规格</td><td colspan="2">800g/包</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">合肥</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td colspan="2">90 天</td></tr>
<tr><td>储存方式</td><td colspan="2">≤-18℃</td></tr>
<tr><td>执行标准</td><td>SB/T10379</td><td>物料编码</td><td>1200002669</td></tr>
<tr><td>使用区域</td><td>全国</td><td>用途</td><td>餐厅☑ 零售☐</td></tr>
<tr><td>过敏原</td><td>☑</td><td>添加防腐剂</td><td>☐</td></tr>
<tr><td>配料</td><td colspan="3">雪菜、调理肉丝、大豆油、蒜、生姜、食用猪油、泡小米辣、酿造酱油、干红椒、蒸鱼豉油、食用盐、蚝油、味精、鸡精调味料</td></tr>
<tr><td rowspan="22">原料来源</td><td rowspan="5">猪肉</td><td colspan="4">百佑佳食品贸易（上海）有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">北京泓睿国际贸易有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">金百顺食品贸易（上海）有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">上海商润食品有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">牧原肉食品有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">大豆油</td><td colspan="4">益海嘉里食品营销有限公司安徽分公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">中粮粮油工业（巢湖）有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">蒜</td><td colspan="4">合肥书韵农产品销售有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">邳州市天洋蔬菜种植专业合作社</td></tr>
<tr><td rowspan="2">鸡精调味料</td><td colspan="4">合肥百高商贸有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">合肥丽虎食品有限公司</td></tr>
<tr><td>酿造酱油</td><td colspan="4">李锦记（新会）食品有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">味精</td><td colspan="4">合肥市肥西盐业有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">河南莲花食贸有限公司</td></tr>
<tr><td>洋葱</td><td colspan="4">合肥韵绿农副产品有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">生姜</td><td colspan="4">砚山晨鑫种植农民专业合作社</td></tr>
<tr><td colspan="4">合肥韵绿农副产品有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">蚝油</td><td colspan="4">广东小康科技有限公司（海天）</td></tr>
<tr><td colspan="4">李锦记（中国）销售有限公司上海分公司</td></tr>
<tr><td>蒸鱼豉油</td><td colspan="4">李锦记（中国）销售有限公司上海分公司</td></tr>
<tr><td>食用盐</td><td colspan="4">合肥市肥西盐业有限公司</td></tr>
</table>



	干红椒	砚山晨鑫种植农民专业合作社
		云南疆立食品有限公司
工艺流程	（见流程图）	
配送要求	F 型冷链配送餐厅	

检测项目

项目	要求	执行标准	检验方法
组织结构	符合该类产品的组织要求	SB/T 10379	在正常光线下用目测和鼻嗅
色泽	具有该产品应有的色泽	SB/T 10379	
滋气味	具有该产品特有的滋气味	SB/T 10379	
杂质	无正常视力可见外来杂质	SB/T 10379	
理化指标	符合 SB/T 19295 的要求		
微生物	应符合 GB19295 规定的限量要求		
致病菌	限量应符合 GB29921 的规定		
污染物	污染物限量符合 GB2762 的规定		
食品添加剂	食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定		
标签标识	符合 GB7718 的规定		

检测指标

项目	限值	执行标准	检测方法	检测频率
过氧化值（以脂肪计）(g/100g)	≤0.25	SB/T 19295	GB 5009.227	每批

<table>
<tr><td>铅（以 Pb 计）（mg/kg)</td><td colspan="4">≤0.3</td><td>GB 2762</td><td>GB 5009.268</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>铬（以 Cr 计）（mg/kg)</td><td colspan="4">≤1.0</td><td>GB 2762</td><td>GB 5009.123</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>氯霉素（ug/kg）</td><td colspan="4">不得检出</td><td>整顿办函〔2011〕1号</td><td>GB/T 22338</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>胭脂红（g/kg）</td><td colspan="4">不得检出</td><td>GB 2760</td><td>GB 9695.6</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>诱惑红（g/kg）</td><td colspan="4">不得检出</td><td>GB2760</td><td>GB 5009.35</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>亚硝酸盐（g/kg）</td><td colspan="4">不得检出</td><td>GB 2760</td><td>GB 5009.33</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td rowspan="2">金黄色葡萄糖球菌（CFU/g）</td><td>n</td><td>c</td><td>m</td><td>M</td><td rowspan="2">GB 29921</td><td rowspan="2">GB 4789.10</td><td rowspan="2">每半年</td></tr>
<tr><td>5</td><td>1</td><td>100</td><td>1000</td></tr>
<tr><td rowspan="2">沙门氏菌</td><td>n</td><td>c</td><td>m</td><td>M</td><td rowspan="2">GB 29921</td><td rowspan="2">GB 4789.4</td><td rowspan="2">每半年</td></tr>
<tr><td>5</td><td>0</td><td>0</td><td>-</td></tr>
<tr><td rowspan="2">单核细胞增生李斯特氏菌</td><td>n</td><td>c</td><td>m</td><td>M</td><td rowspan="2">GB 29921</td><td rowspan="2">GB 4789.30</td><td rowspan="2">每半年</td></tr>
<tr><td>5</td><td>0</td><td>0</td><td>-</td></tr>
<tr><td colspan="8">备注：
4、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。
2、所有产品执行标准按最新版执行。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="3">索票索证</th></tr>
<tr><td rowspan="2">供应商</td><td>1.营业执照/生产许可证
2.生猪定点屠宰证
3.动物防疫条件合格证
4.型式检验报告
5.对外贸易经营者备案登记表
6.海关报关单位注册登记书</td><td>SRM 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td>7.动物检疫合格证明
8.肉品品质合格证
9.非洲猪瘟报告
10 入境货物检验检疫证明
11.海关进口货物报关单
12.出厂检测报告</td><td>WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td>中央厨房</td><td>1.型式检验报告
2.出厂检测报告</td><td>WMS 已收集审核归档</td></tr>
</table>



基本信息	花生米（水煮）	类别	速冻食品		
		规格	400g/包		
		产地	合肥		
		保质期	90 天		
		储存方式	≤-18℃		
		执行标准	SB/T 10379	物料编码	1200002127
		使用区域	全国	用途	餐厅☑ 零售☐
		过敏原	☑	添加防腐剂	☐
		配料	花生米、食用盐		
原料来源	花生米	安徽豆宝食品有限公司			
	食用盐	合肥市肥西盐业有限公司			
工艺流程	（见流程图）				
配送要求	F 型冷链配送餐厅				

检测项目			
项目	要求	执行标准	检验方法

组织结构	符合该类产品的组织要求	SB/T 10379	在正常光线下用目测和鼻嗅
色泽	具有该产品应有的色泽	SB/T 10379	
滋气味	具有该产品特有的滋气味	SB/T 10379	
杂质	无正常视力可见外来杂质	SB/T 10379	
理化指标	符合 GB19295 的要求		
微生物	应符合 GB19295 规定的限量要求		
致病菌	限量应符合 GB29921 的规定		
污染物	污染物限量符合 GB2762 的规定		
食品添加剂	食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定		
标签标识	符合 GB7718 的规定		

检测指标

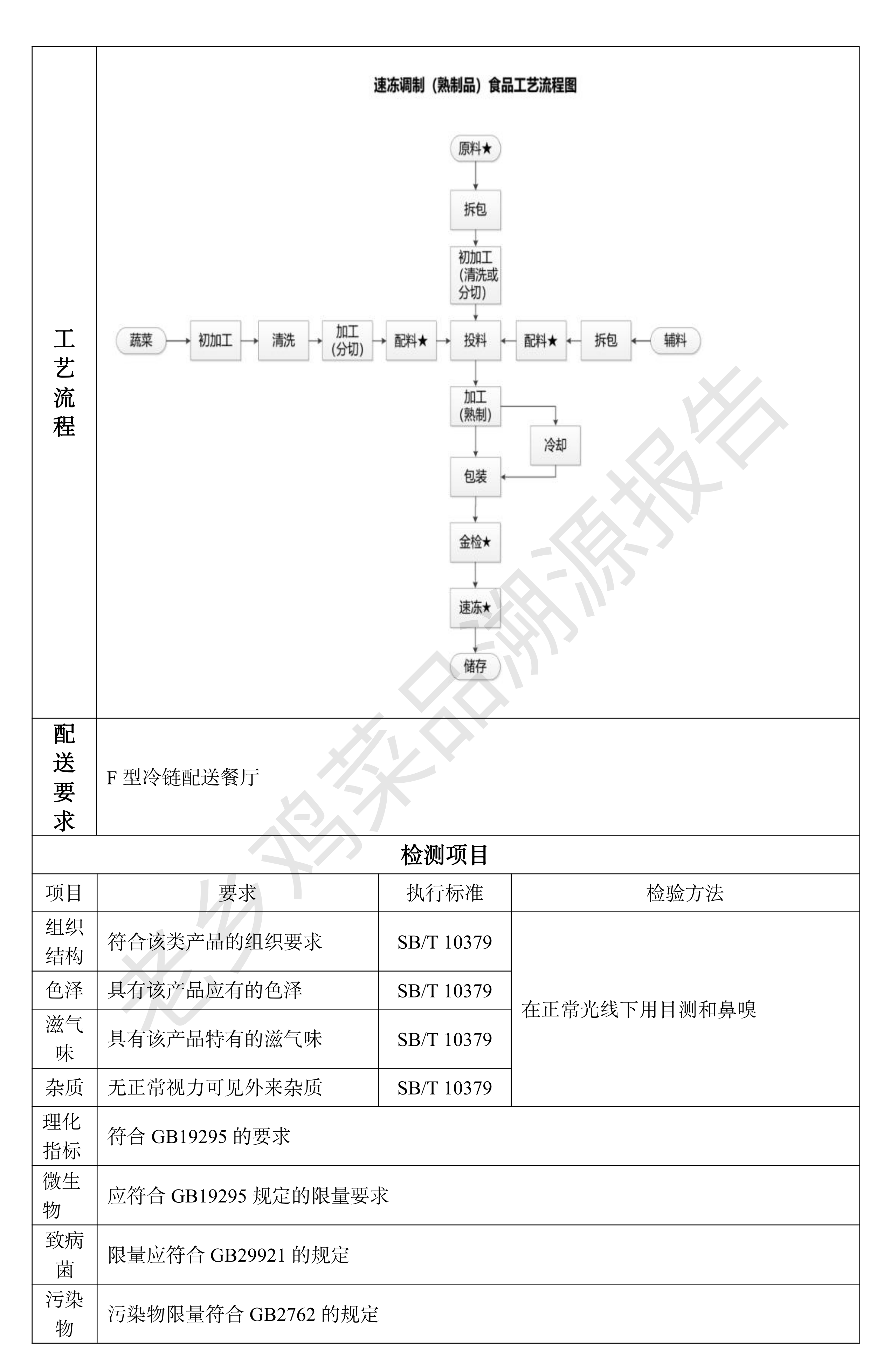
项目	限值				执行标准	检测方法	检测频率
过氧化值（以脂肪计）(g/100g)	≤0.25				GB19295	GB 5009.227	每批
菌落总数（cfu/g）	/				GB19295	GB 4789.2	每批
大肠菌群（cfu/g）	/				GB19295	GB 4789.3	每批
铅（以 Pb 计）（mg/kg）	≤0.2				GB 2762	GB 5009.268	每半年
铬（以 Cr 计）（mg/kg）	不得检出				GB 2762	GB 5009.123	每半年
胭脂红（g/kg）	不得检出				GB 2760	GB 9695.6	每半年
诱惑红（g/kg）	不得检出				GB2760	GB 5009.35	每半年
沙门氏菌	n	c	m	M	GB 29921	GB 4789.4	每半年
	5	0	0	-			

备注：
1、 禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质
2、所有产品执行标准按最新版执行

索票索证

供应商	1.营业执照 2.生产许可证 3.型式检验报告	SRM 已收集审核归档
	4.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档
中央厨房	1.型式检验报告 2.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档

<table>
<tr><td rowspan="9">基本信息</td><td rowspan="9">卤鸡爪翅</td><td>类别</td><td colspan="2">速冻食品</td><td rowspan="5"></td></tr>
<tr><td>规格</td><td colspan="2">1.05kg/包</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">合肥</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td colspan="2">90 天</td></tr>
<tr><td>储存方式</td><td colspan="2">≤-18℃</td></tr>
<tr><td>执行标准</td><td>SB/T 10379</td><td>物料编码</td><td>1200002714</td></tr>
<tr><td>使用区域</td><td>全国</td><td>用途</td><td>餐厅☑ 零售☐</td></tr>
<tr><td>过敏原</td><td>☐</td><td>添加防腐剂</td><td>☐</td></tr>
<tr><td>配料</td><td colspan="3">鸡爪、水、鸡翅尖、新卤料、新卤油、烧肉汁</td></tr>
<tr><td rowspan="15">原料来源</td><td rowspan="8">鸡爪</td><td colspan="4">蚌埠大成食品有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">北票市宏发食品有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">大成食品（河北）有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">福建圣农发展股份有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">玖兴农牧（涞源）有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">漯河万中禽业加工有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">徐州润客食品有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">正大食品（宿迁）有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="3">新卤料</td><td colspan="4">成都圣恩生物科技股份有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">四川家佳百味食品有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">四川新雅轩食品有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="3">新卤油</td><td colspan="4">成都圣恩生物科技股份有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">四川家佳百味食品有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">四川新雅轩食品有限公司</td></tr>
<tr><td>烧肉汁</td><td colspan="4">成都圣恩生物科技股份有限公司</td></tr>
</table>

工艺流程	

配送要求	F 型冷链配送餐厅

检测项目

项目	要求	执行标准	检验方法
组织结构	符合该类产品的组织要求	SB/T 10379	在正常光线下用目测和鼻嗅
色泽	具有该产品应有的色泽	SB/T 10379	
滋气味	具有该产品特有的滋气味	SB/T 10379	
杂质	无正常视力可见外来杂质	SB/T 10379	
理化指标	符合 GB19295 的要求		
微生物	应符合 GB19295 规定的限量要求		
致病菌	限量应符合 GB29921 的规定		
污染物	污染物限量符合 GB2762 的规定		

<table>
<tr><td>食品添加剂</td><td colspan="8">食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定</td></tr>
<tr><td>标签标识</td><td colspan="8">符合 GB7718 的规定</td></tr>
<tr><th colspan="9">检测指标</th></tr>
<tr><td>项目</td><td colspan="4">限值</td><td>执行标准</td><td>检测方法</td><td>检测频率</td></tr>
<tr><td>过氧化值（以脂肪计）(g/100g)</td><td colspan="4">≤0.25</td><td>GB19295</td><td>GB 5009.227</td><td>每批</td></tr>
<tr><td>菌落总数（cfu/g）</td><td colspan="4">/</td><td>GB19295</td><td>GB 4789.2</td><td>每批</td></tr>
<tr><td>大肠菌群（cfu/g）</td><td colspan="4">/</td><td>GB19295</td><td>GB 4789.3</td><td>每批</td></tr>
<tr><td>铅（以 pb 计）（mg/kg)</td><td colspan="4">≤0.3</td><td>GB 2762</td><td>GB 5009.268</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>铬（以 Cr 计）（mg/kg)</td><td colspan="4">≤1.0</td><td>GB 2762</td><td>GB 5009.268</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>氯霉素（ug/kg）</td><td colspan="4">不得检出</td><td>整顿办函〔2011〕1 号</td><td>GB/T 22338</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>胭脂红（g/kg）</td><td colspan="4">不得检出</td><td>GB 2760</td><td>GB 9695.6</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>诱惑红（g/kg）</td><td colspan="4">不得检出</td><td>GB2760</td><td>GB 5009.35</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>亚硝酸盐（g/kg）</td><td colspan="4">不得检出</td><td>GB 2760</td><td>GB 5009.33</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td rowspan="2">沙门氏菌</td><td>n</td><td>c</td><td>m</td><td>M</td><td rowspan="2">GB29921</td><td rowspan="2">GB 4789.4</td><td rowspan="2">每半年</td></tr>
<tr><td>5</td><td>0</td><td>0</td><td>-</td></tr>
<tr><td rowspan="2">金黄色葡萄糖球菌（CFU/g）</td><td>n</td><td>c</td><td>m</td><td>M</td><td rowspan="2">GB29921</td><td rowspan="2">GB 4789.10</td><td rowspan="2">每半年</td></tr>
<tr><td>5</td><td>1</td><td>100</td><td>1000</td></tr>
<tr><td rowspan="2">单核细胞增生李斯特氏菌</td><td>n</td><td>c</td><td>m</td><td>M</td><td rowspan="2">GB29921</td><td rowspan="2">GB 4789.30</td><td rowspan="2">每半年</td></tr>
<tr><td>5</td><td>0</td><td>0</td><td>-</td></tr>
<tr><td colspan="8">备注：
1、 禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质
2、所有产品执行标准按最新版执行。</td></tr>
<tr><th colspan="8">索票索证</th></tr>
<tr><td rowspan="2">供应商</td><td colspan="5">1.营业执照/生产许可
2.动物防疫条件合格证
3.型式检验报告</td><td colspan="2">SRM 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td colspan="5">4.动物检疫合格证明
5.出厂检测报告</td><td colspan="2">WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td>中央厨房</td><td colspan="5">1.型式检验报告
2.出厂检测报告</td><td colspan="2">WMS 已收集审核归档</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="10">基本信息</td><td rowspan="10">糖醋排骨</td><td>类别</td><td colspan="2">速冻食品</td><td rowspan="5"></td></tr>
<tr><td>规格</td><td colspan="2">1.55kg/包</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">合肥</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td colspan="2">90 天</td></tr>
<tr><td>储存方式</td><td colspan="2">≤-18℃</td></tr>
<tr><td>执行标准</td><td>SB/T 10379</td><td>物料编码</td><td>1200002736</td></tr>
<tr><td>使用区域</td><td>全国</td><td>用途</td><td>餐厅☑ 零售☐</td></tr>
<tr><td>过敏原</td><td>☑</td><td>添加防腐剂</td><td>☐</td></tr>
<tr><td>配料</td><td colspan="3">排骨、冰糖、糖色、食醋、大豆油、水、料酒、酿造酱油、生姜、京葱、复配酸度调节剂、食用玉米淀粉、食用盐、鸡精调味料</td></tr>
<tr></tr>
<tr><td rowspan="11">原料来源</td><td>排骨</td><td colspan="4">北京二商大红门五肉联食品有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">大豆油</td><td colspan="4">益海嘉里食品营销有限公司安徽分公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">中粮粮油工业（巢湖）有限公司</td></tr>
<tr><td>酿造酱油</td><td colspan="4">李锦记（中国）销售有限公司上海分公司</td></tr>
<tr><td>京葱</td><td colspan="4">合肥疏秋农副产品有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">生姜</td><td colspan="4">砚山晨鑫种植农民专业合作社</td></tr>
<tr><td colspan="4">合肥韵绿农副产品有限公司</td></tr>
<tr><td>食用盐</td><td colspan="4">合肥市肥西盐业有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">鸡精调味料</td><td colspan="4">合肥百高商贸有限公司（联合利华）</td></tr>
<tr><td colspan="4">合肥丽虎食品有限公司（大桥）</td></tr>
</table>

工艺流程	
配送要求	F 型冷链配送餐厅

检测项目

项目	要求	执行标准	检验方法
组织结构	符合该类产品的组织要求	SB/T 10379	在正常光线下用目测和鼻嗅
色泽	具有该产品应有的色泽	SB/T 10379	
滋气味	具有该产品特有的滋气味	SB/T 10379	
杂质	无正常视力可见外来杂质	SB/T 10379	
理化指标	符合 GB19295 的要求		
微生物	应符合 GB19295 规定的限量要求		
致病菌	限量应符合 GB29921 的规定		
污染物	污染物限量符合 GB2762 的规定		
食品添加剂	食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定		
标签标识	符合 GB7718 的规定		

检测指标

项目	限值	执行标准	检测方法	检测频率
过氧化值（以脂肪计）(g/100g)	≤0.25	GB19295	GB 5009.227	每批
菌落总数（cfu/g)	/	GB19295	GB 4789.2	每批

<table>
<tr><td>大肠菌群（cfu/g）</td><td colspan="4">/</td><td>GB19295</td><td>GB 4789.3</td><td>每批</td></tr>
<tr><td>铅（以 Pb 计）（mg/kg）</td><td colspan="4">≤0.3</td><td>GB 2762</td><td>GB 5009.268</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>铬（以 Cr 计）（mg/kg）</td><td colspan="4">≤1.0</td><td>GB 2762</td><td>GB 5009.123</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>氯霉素（ug/kg）</td><td colspan="4">不得检出</td><td>整顿办函〔2011〕1号</td><td>GB/T 22338</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>胭脂红（g/kg）</td><td colspan="4">不得检出</td><td>GB 2760</td><td>GB 9695.6</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>诱惑红（g/kg）</td><td colspan="4">不得检出</td><td>GB2760</td><td>GB 5009.35</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>亚硝酸盐（g/kg）</td><td colspan="4">不得检出</td><td>GB 2760</td><td>GB 5009.33</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td rowspan="2">单核细胞增生李斯特氏菌</td><td>n</td><td>c</td><td>m</td><td>M</td><td rowspan="2">GB29921</td><td rowspan="2">GB 4789.30</td><td rowspan="2">每半年</td></tr>
<tr><td>5</td><td>0</td><td>0</td><td>-</td></tr>
<tr><td rowspan="2">金黄色葡萄糖球菌（CFU/g）</td><td>n</td><td>c</td><td>m</td><td>M</td><td rowspan="2">GB29921</td><td rowspan="2">GB 4789.10</td><td rowspan="2">每半年</td></tr>
<tr><td>5</td><td>1</td><td>100</td><td>1000</td></tr>
<tr><td rowspan="2">沙门氏菌</td><td>n</td><td>c</td><td>m</td><td>M</td><td rowspan="2">GB29921</td><td rowspan="2">GB 4789.4</td><td rowspan="2">每半年</td></tr>
<tr><td>5</td><td>0</td><td>0</td><td>-</td></tr>
<tr><td colspan="8">备注：
1、 禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质
2、所有产品执行标准按最新版执行</td></tr>
<tr><td colspan="8">索票索证</td></tr>
<tr><td rowspan="2">供应商</td><td colspan="5">1.营业执照/生产许可
2.生猪定点屠宰证
3.动物防疫条件合格证
4.型式检验报告</td><td colspan="2">SRM 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td colspan="5">5.动物检疫合格证明
6.肉品品质合格证
7.非洲猪瘟报告
8.出厂检测报告</td><td colspan="2">WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td>中央厨房</td><td colspan="5">1.型式检验报告
2.出厂检测报告</td><td colspan="2">WMS 已收集审核归档</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="11">基本信息</td><td rowspan="11">炸制鸡块</td><td>类别</td><td colspan="3">速冻食品</td><td rowspan="5"></td></tr>
<tr><td>规格</td><td colspan="3">1.7kg/包</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="3">合肥</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td colspan="3">90 天</td></tr>
<tr><td>储存方式</td><td colspan="3">≤-18℃</td></tr>
<tr><td>执行标准</td><td colspan="2">SB/T 10379</td><td>物料编码</td><td>1200002683</td></tr>
<tr><td>使用区域</td><td colspan="2">全国</td><td>用途</td><td>餐厅☑ 零售☐</td></tr>
<tr><td>过敏原</td><td colspan="2">☑</td><td>添加防腐剂</td><td>☐</td></tr>
<tr><td>配料</td><td colspan="4">鸡肉、水、料酒、食用盐 、生姜、复配酸度调节抗氧化剂、胡椒、大蒜粉、大豆油</td></tr>
<tr><td rowspan="13">原料来源</td><td rowspan="7">鸡肉</td><td colspan="5">蚌埠大成食品有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="5">北票市宏发食品有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="5">朝阳宏发食品有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="5">福建圣农发展股份有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="5">玖兴农牧（涞源）有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="5">徐州润客食品有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="5">正大食品（宿迁）有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">大豆油</td><td colspan="5">益海嘉里食品营销有限公司安徽分公司</td></tr>
<tr><td colspan="5">中粮粮油工业（巢湖）有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">生姜</td><td colspan="5">砚山晨鑫种植农民专业合作社</td></tr>
<tr><td colspan="5">合肥韵绿农副产品有限公司</td></tr>
<tr><td>食用盐</td><td colspan="5">合肥市肥西盐业有限公司</td></tr>
</table>



工艺流程	（见上图）		
配送要求	F 型冷链配送餐厅		
检测项目			
项目	要求	执行标准	检验方法
组织结构	符合该类产品的组织要求	SB/T 10379	在正常光线下用目测和鼻嗅
色泽	具有该产品应有的色泽	SB/T 10379	
滋气味	具有该产品特有的滋气味	SB/T 10379	
杂质	无正常视力可见外来杂质	SB/T 10379	
理化指标	符合 SB/T 10379 的要求		
污染物	污染物限量符合 GB2762 的规定		
食品添加剂	食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定		
微生物	应符合 GB19295 规定的限量要求		
致病菌	限量应符合 GB29921 的规定		
兽药残留限量	兽药残留限量应符合国家有关规定和公告		

标签标识	符合 GB7718 的规定

检测指标

项目	限值	执行标准	检测方法	检测频率
过氧化值（以脂肪计）(g/100g)	≤0.25	SB/T 10379	GB 5009.227	每批
菌落总数（CFU/g）	/	GB19295	GB 4789.2	每批
大肠菌群（CFU/g）	/	GB19295	GB 4789.3	每批
铅（以 Pb 计） (mg/kg)	≤0.3	GB 2762	GB 5009.268	每半年
铬（以 Cr 计） (mg/kg)	≤1.0	GB 2762	GB 5009.123	每半年
氯霉素（ug/kg)	不得检出	整顿办函〔2011〕1号	GB/T 22338	每半年
柠檬黄（g/kg)	不得检出	GB 2760	GB 5009.35	每半年
日落黄（g/kg)	不得检出	GB 2760	GB 5009.35	每半年
胭脂红（g/kg)	不得检出	GB 2760	GB 9695.6	每半年
诱惑红（g/kg)	不得检出	GB2760	GB 5009.35	每半年
亚硝酸盐（g/kg)	不得检出	GB 2760	GB 5009.33	每半年
沙门氏菌	n c m M 5 0 0 -	GB 29921	GB 4789.4	每半年
金黄色葡萄糖球菌（CFU/g）	n c m M 5 1 100 1000	GB 29921	GB 4789.10	每半年
单核细胞增生李斯特氏菌	n c m M 5 0 0 -	GB 29921	GB 4789.30	每半年

备注：
1、 禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质
2、所有产品执行标准按最新版执行。

索票索证

供应商 / 中央厨房	证件	状态
供应商	1.营业执照/生产许可证 2.动物防疫条件合格证 3 型式检验报告	SRM 已收集审核归档
	4.动物检疫合格证明 5.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档
中央厨房	1.型式检验报告 2.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档



基本信息	猪油渣	类别	速冻食品		
		规格	200g/包		
		产地	合肥		
		保质期	90 天		
		储存方式	≤-18℃		
		执行标准	SB/T 10379	物料编码	1200002618
		使用区域	全国	用途	餐厅☑ 零售☐
		过敏原	☐	添加防腐剂	☐
		配料	猪油、食用盐		
原料来源	食用盐	合肥市肥西盐业有限公司			
	猪油	牧原肉食品有限公司			
		河南双汇投资发展股份有限公司			
工艺流程	原料★ → 拆包 → 初加工(清洗或分切) → 投料 蔬菜 → 初加工 → 清洗 → 加工(分切) → 配料★ → 投料 辅料 → 拆包 → 配料★ → 投料 投料 → 加工(熟制) → 包装 / 加工(熟制) → 冷却 → 包装 包装 → 金检★ → 速冻★ → 储存				
配送要求	F 型冷链配送餐厅				
检测项目					

项目	要求	执行标准	检验方法
组织结构	符合该类产品的组织要求	SB/T 10379	在正常光线下用目测和鼻嗅
色泽	具有该产品应有的色泽	SB/T 10379	
滋气味	具有该产品特有的滋气味	SB/T 10379	
杂质	无正常视力可见外来杂质	SB/T 10379	
理化指标	符合 GB19295 的要求		
微生物	应符合 GB19295 规定的限量要求		
致病菌	限量应符合 GB29921 的规定		
污染物	污染物限量符合 GB2762 的规定		
食品添加剂	食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定		
标签标识	符合 GB7718 的规定		

<table>
<tr><th colspan="8">检测指标</th></tr>
<tr><th>项目</th><th colspan="4">限值</th><th>执行标准</th><th>检测方法</th><th>检测频率</th></tr>
<tr><td>过氧化值（以脂肪计）（g/100g）</td><td colspan="4">≤0.25</td><td>GB19295</td><td>GB 5009.227</td><td>每批</td></tr>
<tr><td>菌落总数（cfu/g）</td><td colspan="4">/</td><td>GB19295</td><td>GB 4789.2</td><td>每批</td></tr>
<tr><td>大肠菌群（cfu/g）</td><td colspan="4">/</td><td>GB19295</td><td>GB 4789.3</td><td>每批</td></tr>
<tr><td>铅（以 Pb 计）（mg/kg）</td><td colspan="4">≤0.3</td><td>GB 2762</td><td>GB 5009.268</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>铬（以 Cr 计）（mg/kg）</td><td colspan="4">≤1.0</td><td>GB 2762</td><td>GB 5009.123</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>氯霉素（ug/kg）</td><td colspan="4">不得检出</td><td>整顿办函〔2011〕1号</td><td>GB/T 22338</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>胭脂红（g/kg）</td><td colspan="4">不得检出</td><td>GB 2760</td><td>GB 9695.6</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>诱惑红（g/kg）</td><td colspan="4">不得检出</td><td>GB2760</td><td>GB 5009.35</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>亚硝酸盐（g/kg）</td><td colspan="4">不得检出</td><td>GB 2760</td><td>GB 5009.33</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td rowspan="2">单核细胞增生李斯特氏菌</td><td>n</td><td>c</td><td>m</td><td>M</td><td rowspan="2">GB29921</td><td rowspan="2">GB 4789.30</td><td rowspan="2">每半年</td></tr>
<tr><td>5</td><td>0</td><td>0</td><td>-</td></tr>
<tr><td rowspan="2">金黄色葡萄糖球菌（CFU/g）</td><td>n</td><td>c</td><td>m</td><td>M</td><td rowspan="2">GB29921</td><td rowspan="2">GB 4789.10</td><td rowspan="2">每半年</td></tr>
<tr><td>5</td><td>1</td><td>100</td><td>1000</td></tr>
</table>

沙门氏菌	n	c	m	M	GB29921	GB 4789.4	每半年
	5	0	0	-			

备注：
1、 禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质
2、所有产品执行标准按最新版执行

索票索证

供应商	1.营业执照/生产许可 2.生猪定点屠宰证 3.动物防疫条件合格证 4.型式检验报告	SRM 已收集审核归档
	5.动物检疫合格证明 6.肉品品质合格证 7.非洲猪瘟报告 8.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档
中央厨房	1.型式检验报告 2.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档

<table>
<tr><td rowspan="13">基本信息</td><td rowspan="9">梅菜（油炸）</td><td>类别</td><td colspan="2">速冻食品</td><td rowspan="5"></td></tr>
<tr><td>规格</td><td colspan="2">150g/包</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">合肥</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td colspan="2">90 天</td></tr>
<tr><td>储存方式</td><td colspan="2">≤-18℃</td></tr>
<tr><td>执行标准</td><td>SB/T 10379</td><td>物料编码</td><td>1200002717</td></tr>
<tr><td>使用区域</td><td>全国</td><td>用途</td><td>餐厅☑ 零售☐</td></tr>
<tr><td>过敏原</td><td>☑</td><td>添加防腐剂</td><td>☐</td></tr>
<tr><td>配料</td><td colspan="3">梅菜、大豆油、食用盐</td></tr>
<tr><td>梅干菜</td><td colspan="4">合肥市联泉食品有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">大豆油</td><td colspan="4">益海嘉里食品营销有限公司安徽分公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">中粮粮油工业（巢湖）有限公司</td></tr>
<tr><td>食用盐</td><td colspan="4">合肥市肥西盐业有限公司</td></tr>
<tr><td>工艺流程</td><td colspan="5">原料★
拆包
初加工（清洗或分切）
投料 ← 配料★ ← 拆包 ← 辅料
加工（熟制）
冷却
包装
金检★
速冻★
储存</td></tr>
<tr><td>配送要求</td><td colspan="5">F 型冷链配送餐厅</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="4">检测项目</th></tr>
<tr><td>项目</td><td>要求</td><td>执行标准</td><td>检验方法</td></tr>
<tr><td>组织结构</td><td>符合该类产品的组织要求</td><td>SB/T 10379</td><td>在正常光线下用目测和鼻嗅</td></tr>
</table>

色泽	具有该产品应有的色泽	SB/T 10379	
滋气味	具有该产品特有的滋气味	SB/T 10379	
杂质	无正常视力可见外来杂质	SB/T 10379	

理化指标	符合 GB19295 的要求
致病菌	限量应符合 GB29921 的规定
污染物	污染物限量符合 GB2762 的规定
标签标识	符合 GB7718 的规定

检测指标

项目	限值	执行标准	检测方法	检测频率
过氧化值（以脂肪计）(g/100g)	≤0.25	GB19295	GB 5009.227	每批
菌落总数（CFU/g)	/	GB19295	GB 4789.2	每批
大肠菌群（CFU/g)	/	GB19295	GB 4789.3	每批
铅（以 Pb 计）（mg/kg)	≤0.5	GB 2762	GB 5009.268	每半年
铬（以 Cr 计）（mg/kg)	≤1.0	GB 2762	GB 5009.123	每半年
亚硝酸盐（g/kg)	不得检出	GB 2760	GB 5009.33	每半年

备注:
1、 禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质
2、所有产品执行标准按最新版执行。

索票索证

供应商	1.营业执照 2.生产许可证 3.型式检验报告	SRM 已收集审核归档
	4.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档
中央厨房	1.型式检验报告 2.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档

<table>
<tr><td rowspan="9">基本信息</td><td rowspan="9">炼制鸡油</td><td>类别</td><td colspan="2">动物油脂</td><td rowspan="5"></td></tr>
<tr><td>规格</td><td colspan="2">1kg/包</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">合肥</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td colspan="2">30 天</td></tr>
<tr><td>储存方式</td><td colspan="2">冷藏 0-4℃</td></tr>
<tr><td>执行标准</td><td>GB 10146</td><td>物料编码</td><td>1200001357</td></tr>
<tr><td>使用区域</td><td>全国</td><td>用途</td><td>餐厅☑ 零售☐</td></tr>
<tr><td>过敏原</td><td>☐</td><td>添加防腐剂</td><td>☐</td></tr>
<tr><td>配料</td><td colspan="3">鸡油、生姜、香葱、香叶</td></tr>
<tr><td rowspan="5">原料来源</td><td rowspan="4">鸡油</td><td colspan="4">蚌埠大成食品有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">朝阳宏发食品有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">湖北裕邦食品有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">上海华英厨选供应链有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">生姜</td><td colspan="4">合肥韵绿农副产品有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="3">2</td><td colspan="4">砚山晨鑫种植农民专业合作社</td></tr>
<tr><td rowspan="2">香葱</td><td colspan="4">合肥韵绿农副产品有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">合肥疏秋农副产品有限公司</td></tr>
<tr><td>工艺流程</td><td colspan="5">食用动物油脂（熔炼）工艺流程图
原料★
拆包
洗涤
加工（搅碎）
加工（熔炼）★
排油
压滤
冷却
包装
金检★
储存</td></tr>
<tr><td>配送要求</td><td colspan="5">F 型冷链配送餐厅</td></tr>
</table>

检测项目

项目	要求	执行标准	检验方法
色泽	具有特有的色泽，呈白色或略带	GB 10146	取适量试样置于白瓷盘中，在自然光

	黄色、无霉斑		下观察色泽和状态,将试样置于50ml烧杯中，水浴加热至50℃，用玻璃棒迅速搅拌，嗅其气味，品其滋味
滋味、气味	具有特有的气味、滋味、无酸败及其他异味	GB 10146	
状态	无正常视力可见外来异物	GB 10146	
兽药残留限量	应符合国家有关规定和公告		
理化指标	符合 GB10146 的要求		
污染物	符合 GB2762 的要求		
标签标识	符合 GB7718 的规定		

检测指标

项目	限值	执行标准	检测方法	检测频率
酸价（KOH）/(mg/g)	≤2.5	GB 10146	GB 5009.229	每批
过氧化值/(g/100g)	≤0.20	GB 10146	GB 5009.227	每批
丙二醛/(mg/100g)	≤0.25	GB 10146	GB 5009.181	每半年
铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤0.08	GB 2762	GB 5009.12	每半年
苯并[a]芘/(μg/kg)	≤10	GB 2762	GB 5009.27	每半年

备注:
1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质
2、所有产品执行标准按最新版执行

索票索证

供应商	1.营业执照 2.动物防疫条件合格证 3.型式检验报告	SRM 已收集审核归档
	4.动物检疫合格证明 5.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档
中央厨房	1.型式检验报告 2.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档

<table>
<tr><td rowspan="9">基本信息</td><td rowspan="9">鸡油（肥西鸡汤）</td><td>类别</td><td colspan="2">动物油脂</td><td rowspan="5"></td></tr>
<tr><td>规格</td><td colspan="2">800g/包</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">合肥</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td colspan="2">30 天</td></tr>
<tr><td>储存方式</td><td colspan="2">冷藏 0-4℃</td></tr>
<tr><td>执行标准</td><td>GB 10146</td><td>物料编码</td><td>1200002440</td></tr>
<tr><td>使用区域</td><td>全国</td><td>用途</td><td>餐厅☑ 零售☐</td></tr>
<tr><td>过敏原</td><td>☐</td><td>添加防腐剂</td><td>☐</td></tr>
<tr><td>配料</td><td colspan="3">鸡油</td></tr>
<tr><td rowspan="5">原料来源</td><td rowspan="5">鸡油</td><td colspan="4">蚌埠大成食品有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">朝阳宏发食品有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">河北裕邦食品有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">湖北裕邦食品有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">上海华英厨选供应链有限公司</td></tr>
<tr><td>工艺流程</td><td colspan="5">食用动物油脂（熔炼）工艺流程图
原料★ → 拆包 → 洗涤 → 加工（搅碎） → 加工（熔炼）★ → 排油 → 压滤 → 冷却 → 包装 → 金检★ → 储存</td></tr>
<tr><td>配送要求</td><td colspan="5">F 型冷链配送餐厅</td></tr>
</table>

检测项目

项目	要求	执行标准	检验方法
色泽	具有特有的色泽，呈白色或略带黄色、无霉斑	GB 10146	取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态，将试样置于50ml 烧杯中，水浴加热至 50℃，用玻璃棒迅速搅拌，嗅其气味，品其滋味
滋味、气味	具有特有的气味、滋味、无酸败及其他异味	GB 10146	
状态	无正常视力可见外来异物	GB 10146	
兽药残留限量	符合国家有关规定和公告		
理化指标	符合 GB10146 的要求		
污染物	符合 GB2762 的要求		
标签标识	符合 GB7718 的规定		

检测指标

项目	限值	执行标准	检测方法	检测频率
酸价（KOH）/(mg/g)	≤2.5	GB 10146	GB 5009.229	每批
过氧化值/(g/100g)	≤0.20	GB 10146	GB 5009.227	每批
丙二醛/(mg/100g)	≤0.25	GB 10146	GB 5009.181	每半年
铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤0.08	GB 2762	GB 5009.12	每半年
苯并[a]芘/(μg/kg)	≤10	GB 2762	GB 5009.27	每半年

备注：
1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质
2、所有产品执行标准按最新版执行

索票索证

供应商	1.营业执照 2.动物防疫条件合格证 3.型式检验报告	SRM 已收集审核归档
	4.动物检疫合格证明 5.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档
中央厨房	1.型式检验报告 2.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档

<table>
<tr><td rowspan="9">基本信息</td><td rowspan="9">食用牛油</td><td>类别</td><td colspan="2">动物油脂</td><td rowspan="5"></td></tr>
<tr><td>规格</td><td colspan="2">200g/包</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">合肥</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td colspan="2">30 天</td></tr>
<tr><td>储存方式</td><td colspan="2">冷藏 0-4℃</td></tr>
<tr><td>执行标准</td><td>GB 10146</td><td>物料编码</td><td>1200001690</td></tr>
<tr><td>使用区域</td><td>全国</td><td>用途</td><td>餐厅☑ 零售☐</td></tr>
<tr><td>过敏原</td><td>☐</td><td>添加防腐剂</td><td>☐</td></tr>
<tr><td>配料</td><td colspan="3">牛油</td></tr>
<tr><td rowspan="3">原料来源</td><td rowspan="3">牛油</td><td colspan="4">北京泓睿国际贸易有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">江苏恒古国际贸易有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">江苏紫荆华美实业有限公司</td></tr>
<tr><td>工艺流程</td><td colspan="5">食用动物油脂（熔炼）工艺流程图
原料★
↓
拆包
↓
洗涤
↓
加工（搅碎）
↓
加工（熔炼）★
↓
排油
↓
压滤
↓
冷却
↓
包装
↓
金检★
↓
储存</td></tr>
<tr><td>配送要求</td><td colspan="5">F 型冷链配送餐厅</td></tr>
<tr><td colspan="6">检测项目</td></tr>
<tr><td>项目</td><td colspan="2">要求</td><td>执行标准</td><td colspan="2">检验方法</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>色泽</td><td>具有特有的色泽，呈白色或略带黄色、无霉斑</td><td>GB 10146</td><td rowspan="3">取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态，将试样置于50ml 烧杯中，水浴加热至 50℃，用玻璃棒迅速搅拌，嗅其气味，品其滋味</td></tr>
<tr><td>滋味、气味</td><td>具有特有的气味、滋味、无酸败及其他异味</td><td>GB 10146</td></tr>
<tr><td>状态</td><td>无正常视力可见外来异物</td><td>GB 10146</td></tr>
<tr><td>兽药残留限量</td><td colspan="3">符合国家有关规定和公告</td></tr>
<tr><td>理化指标</td><td colspan="3">符合 GB10146 的要求</td></tr>
<tr><td>污染物</td><td colspan="3">符合 GB2762 的要求</td></tr>
<tr><td>标签标识</td><td colspan="3">符合 GB7718 的规定</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="5">检测指标</th></tr>
<tr><td>项目</td><td>限值</td><td>执行标准</td><td>检测方法</td><td>检测频率</td></tr>
<tr><td>酸价（KOH）/(mg/g)</td><td>≤2.5</td><td>GB 10146</td><td>GB 5009.229</td><td>每批</td></tr>
<tr><td>过氧化值/(g/100g)</td><td>≤0.20</td><td>GB 10146</td><td>GB 5009.227</td><td>每批</td></tr>
<tr><td>丙二醛/(mg/100g)</td><td>≤0.25</td><td>GB 10146</td><td>GB 5009.181</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>铅（以 Pb 计）/(mg/kg)</td><td>≤0.08</td><td>GB 2762</td><td>GB 5009.12</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>苯并[a]芘/(μg/kg)</td><td>≤10</td><td>GB 2762</td><td>GB 5009.27</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td colspan="5">备注:
1、 禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质
2、所有产品执行标准按最新版执行。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="3">索票索证</th></tr>
<tr><td rowspan="2">供应商</td><td>1. 营业执照
2.对外贸易经营者备案登记表
3.海关报关单位注册登记书</td><td>SRM 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td>4.入境货物检验检疫证明
5.海关进口货物报关单</td><td>WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td>中央厨房</td><td>1.型式检验报告
2.出厂检测报告</td><td>WMS 已收集审核归档</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="10">基本信息</td><td rowspan="10">熟猪油</td><td>类别</td><td colspan="2">动物油脂</td><td rowspan="5"></td></tr>
<tr><td>规格</td><td colspan="2">1kg/包</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">合肥</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td colspan="2">30 天</td></tr>
<tr><td>储存方式</td><td colspan="2">冷藏 0-4℃</td></tr>
<tr><td>执行标准</td><td>GB 10146</td><td>物料编码</td><td>1200001702</td></tr>
<tr><td>使用区域</td><td>全国</td><td>用途</td><td>餐厅☑ 零售☐</td></tr>
<tr><td>过敏原</td><td>☐</td><td>添加防腐剂</td><td>☐</td></tr>
<tr><td>配料</td><td colspan="3">猪油</td></tr>
<tr></tr>
<tr><td rowspan="2">原料来源</td><td rowspan="2">猪油</td><td colspan="4">河南双汇投资发展股份有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">牧原肉食品有限公司</td></tr>
<tr><td>工艺流程</td><td colspan="5">食用动物油脂（熔炼）工艺流程图
原料★
拆包
洗涤
加工（搅碎）
加工（熔炼）★
排油
压滤
冷却
包装
金检★
储存</td></tr>
<tr><td>配送要求</td><td colspan="5">F 型冷链配送餐厅</td></tr>
</table>

检测项目

项目	要求	执行标准	检验方法
色泽	具有特有的色泽，呈白色或略带黄色、无霉斑	GB 10146	取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态，将试样置于 50ml

滋味、气味	具有特有的气味、滋味、无酸败及其他异味	GB 10146	烧杯中，水浴加热至 50℃，用玻璃棒迅速搅拌，嗅其气味，品其滋味
状态	无正常视力可见外来异物	GB 10146	
兽药残留限量	应符合国家有关规定和公告		
理化指标	符合 GB10146 的要求		
污染物	符合 GB2762 的要求		
标签标识	符合 GB7718 的规定		

检测指标

项目	限值	执行标准	检测方法	检测频率
项目	限值	执行标准	检测方法	检测频率
酸价（KOH）/(mg/g)	≤2.5	GB 10146	GB 5009.229	每批
过氧化值/(g/100g)	≤0.20	GB 10146	GB 5009.227	每批
丙二醛/(mg/100g)	≤0.25	GB 10146	GB 5009.181	每半年
铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤0.08	GB 2762	GB 5009.12	每半年

备注：
1、 禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质
2、所有产品执行标准按最新版执行

索票索证

供应商	1.营业执照 2.生猪定点屠宰证 3.动物防疫条件合格证 4.型式检验报告	SRM 已收集审核归档
	5.动物检疫合格证明 6.肉品品质合格证 7.非洲猪瘟报告 8.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档
中央厨房	1.型式检验报告 2.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档

<table>
<tr><td rowspan="11">基本信息</td><td rowspan="11">蛋皮</td><td>类别</td><td colspan="2">蛋制品</td><td rowspan="5"></td></tr>
<tr><td>规格</td><td colspan="2">200g/包</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">合肥</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td colspan="2">10 天</td></tr>
<tr><td>储存方式</td><td colspan="2">冷藏 0-4℃</td></tr>
<tr><td>执行标准</td><td>Q/LXJ0008S</td><td>物料编码</td><td>1200000546</td></tr>
<tr><td>使用区域</td><td>全国</td><td>用途</td><td>餐厅☑ 零售☐</td></tr>
<tr><td>过敏原</td><td>☑</td><td>添加防腐剂</td><td>☐</td></tr>
<tr><td>配料</td><td colspan="3">鸡蛋液、水、菜籽油</td></tr>
<tr><td rowspan="6">原料来源</td><td rowspan="4">鸡蛋液</td><td colspan="4">寿县老乡鸡家禽养殖有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">利辛老乡鸡养殖有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">肥西老母鸡农牧科技有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">合肥温氏家禽有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">菜籽油</td><td colspan="4">成都市新兴粮油有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">益海嘉里食品营销有限公司安徽分公司</td></tr>
<tr><td>工艺流程</td><td colspan="5">热凝固蛋制品（蛋皮）工艺流程图
原料★ → 拆包 → 清洗消毒 → 加工（混匀、熟化） → 冷却 → 包装 → 金检★ → 杀菌★ → 储存</td></tr>
<tr><td>配送要求</td><td colspan="5">F 型冷链配送餐厅</td></tr>
<tr><td colspan="6">检测项目</td></tr>
</table>

项目	要求	执行标准	检验方法
组织状态	呈圆饼状，老嫩适度	Q/LXJ0008S	置于白瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态，尝其滋味，闻其气味
色泽	呈蛋黄色或浅黄色，有光泽	Q/LXJ0008S	
滋味、气味	具有煎蛋应有的滋味、气味	Q/LXJ0008S	
杂质、异物	不得检出	Q/LXJ0008S	
微生物	应符合 Q/LXJ0008S 规定的限量要求		
理化指标	符合 Q/LXJ0008S 的要求		
致病菌	限量应符合 Q/LXJ0008S 的规定		
污染物	污染物限量符合 Q/LXJ0008S 的规定		
食品添加剂	食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定		
标签标识	符合 GB7718 的规定		

检测指标

项目	限值				执行标准	检测方法	检测频率
菌落总数（CFU/g）	c	n	m	M	Q/LXJ0008S	GB 4789.2	每批次
	5	2	10^3	5×10^4			
大肠菌群（CFU/g）	c	n	m	M	Q/LXJ0008S	GB 4789.3	每批次
	5	2	10	10^2			
沙门氏菌	5	0	0	-	Q/LXJ0008S	GB 4789.4	每半年
水分/（%）	≤75				Q/LXJ0008S	GB 5009.3	每半年
蛋白质/（%）	≥10				Q/LXJ0008S	GB 5009.5	每半年
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤0.15				Q/LXJ0008S	GB 5009.12	每半年
镉（以 Cd 计）/（mg/kg）	≤0.04				Q/LXJ0008S	GB 5009.15	每半年
苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）	不得检出				GB 2760	GB 5009.28	每半年
山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）（g/kg）	≤1.5				GB 2760	GB 5009.28	每半年
脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	不得检出				GB 2760	GB 5009.121	每半年

备注：

1、 禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质

2、所有产品执行标准按最新版执行

索票索证

供应商	1.营业执照 2.生产许可证 3.型式检验报告	SRM 已收集审核归档
	4.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档
中央厨房	1.型式检验报告 2.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档

<table>
<tr><td rowspan="9">基本信息</td><td rowspan="9">卤制茶叶蛋</td><td>类别</td><td colspan="2">蛋制品</td><td rowspan="5"></td></tr>
<tr><td>规格</td><td colspan="2">10 个/包</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">合肥</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td colspan="2">7 天</td></tr>
<tr><td>储存方式</td><td colspan="2">冷藏 0-4℃</td></tr>
<tr><td>执行标准</td><td>GB 2749</td><td>物料编码</td><td>1200000665</td></tr>
<tr><td>使用区域</td><td>全国</td><td>用途</td><td>餐厅☑ 零售☐</td></tr>
<tr><td>过敏原</td><td>☑</td><td>添加防腐剂</td><td>☐</td></tr>
<tr><td>配料</td><td colspan="3">鸡蛋、水、酿造酱油、冰糖、食用盐、味精、鸡精调味料、红茶、香辛料</td></tr>
<tr><td rowspan="12">原料来源</td><td rowspan="4">鸡蛋</td><td colspan="4">寿县老乡鸡家禽养殖有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">利辛老乡鸡养殖有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">肥西老母鸡农牧科技有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">合肥温氏家禽有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="3">酿造酱油</td><td colspan="4">益海嘉里食品营销有限公司安徽分公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">佛山市海天调味食品有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">烟台欣和企业食品有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">味精</td><td colspan="4">合肥市肥西盐业有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">河南莲花食贸有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">鸡精调味料</td><td colspan="4">合肥百高商贸有限公司（联合利华）</td></tr>
<tr><td colspan="4">合肥丽虎食品有限公司（大桥）</td></tr>
<tr><td>食用盐</td><td colspan="4">合肥市肥西盐业有限公司</td></tr>
<tr><td>工艺流程</td><td colspan="5">卤蛋工艺流程图
原料★ → 拆包 → 清洗消毒 → 加工（蒸煮和破壳） → 投料
蔬菜 → 初加工 → 清洗 → 切割 → 配料★ → 投料
辅料 → 拆包 → 配料★ → 投料
投料 → 加工（混匀或煮制）★ → 冷却 → 包装
加工（混匀或煮制）★ → 包装 → 金检★ → 储存</td></tr>
<tr><td>配送</td><td colspan="5">F 型冷链配送餐厅</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>要求</td><td colspan="5"></td></tr>
<tr><td colspan="6">检测项目</td></tr>
<tr><td>项目</td><td>要求</td><td colspan="2">执行标准</td><td colspan="2">检验方法</td></tr>
<tr><td>色泽</td><td>具有产品正常色泽</td><td colspan="2">GB 2749</td><td colspan="2" rowspan="3">取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态。尝其滋味，闻其气味</td></tr>
<tr><td>滋味、气味</td><td>具有产品正常的滋味、气味，无异味</td><td colspan="2">GB 2749</td></tr>
<tr><td>状态</td><td>具有产品正常的形状、形态，无酸败、霉变、生虫及其他危害食品安全的异物</td><td colspan="2">GB 2749</td></tr>
<tr><td>污染物</td><td colspan="5">污染物限量符合 GB2762 的规定</td></tr>
<tr><td>食品添加剂</td><td colspan="5">食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定</td></tr>
<tr><td>标签标识</td><td colspan="5">符合 GB7718 的规定</td></tr>
<tr><td colspan="6">检测指标</td></tr>
<tr><td colspan="2">项目</td><td>限值</td><td>执行标准</td><td>检测方法</td><td>检测频率</td></tr>
<tr><td colspan="2">铅（以 Pb 计）/（mg/kg)</td><td>≤0.2</td><td>GB 2762</td><td>GB 5009.12</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td colspan="2">苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计)</td><td>不得检出</td><td>GB 2760</td><td>GB 5009.28</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td colspan="2">山梨酸及其钾盐(以山梨酸计) (g/kg)</td><td>不得检出</td><td>GB 2760</td><td>GB 5009.28</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td colspan="6">备注:
1、 禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质
2、所有产品执行标准按最新版执行</td></tr>
<tr><td colspan="6">索票索证</td></tr>
<tr><td rowspan="2">供应商</td><td colspan="3">1.营业执照
2.生产许可证
3.型式检验报告</td><td colspan="2">SRM 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td colspan="3">4.出厂检测报告</td><td colspan="2">WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td>中央厨房</td><td colspan="3">1.型式检验报告
2.出厂检测报告</td><td colspan="2">WMS 已收集审核归档</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="9">基本信息</td><td rowspan="9">鸡血旺</td><td>类别</td><td colspan="2">肉制品</td><td rowspan="5"></td></tr>
<tr><td>规格</td><td colspan="2">1.75kg/包</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">合肥</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td colspan="2">10 天</td></tr>
<tr><td>储存方式</td><td colspan="2">0-4℃冷藏</td></tr>
<tr><td>执行标准</td><td>Q/LXJ0006S</td><td>物料编码</td><td>1200000077</td></tr>
<tr><td>使用区域</td><td>全国</td><td>用途</td><td>餐厅☑ 零售☐</td></tr>
<tr><td>过敏原</td><td>☐</td><td>添加防腐剂</td><td>☐</td></tr>
<tr><td>配料</td><td colspan="3">鸡血、食用盐</td></tr>
<tr><td rowspan="10">原料来源</td><td rowspan="9">鸡血</td><td colspan="4">合肥温氏家禽有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">寿县老乡鸡家禽养殖有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">肥西老母鸡农牧科技有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">合肥立华畜禽有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">合肥市道保家禽养殖专业合作社</td></tr>
<tr><td colspan="4">江山温氏畜牧有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">衢州温氏畜牧有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">无为温氏家禽有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">亳州温氏家禽有限公司</td></tr>
<tr><td>食用盐</td><td colspan="4">合肥市肥西盐业有限公司</td></tr>
</table>



工艺流程	毛鸡 → 屠宰 → 收集鸡血 → 混匀（原料★ → 配料★ → 混匀） → 凝固 → 切块 → 熟化 → 称重 → 包装 → 杀菌★ → 储存
配送要求	F 型冷链配送餐厅

检测项目

项目	要求	执行标准	检验方法
色泽	红棕色，有光泽	Q/LXJ0006S	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味。
气味	具有鸡血应有的“血腥味”、无异味	Q/LXJ0006S	
组织状态	呈凝固状、有弹性、允许有气孔	Q/LXJ0006S	
杂质、异物	无肉眼可见外来杂质	Q/LXJ0006S	
理化指标	符合 Q/LXJ0006S 的要求		
污染物	符合 Q/LXJ0006S 的规定		
食品添加剂	符合 GB2760 的规定		
兽药残留限量	符合国家有关规定和公告		
微生物	符合 Q/LXJ0006S 规定的限量要求		
致病菌	限量应符合 GB29921 的规定		
标签标识	符合 GB7718 的规定		

检测指标

项目	限值	执行标准	检测方法	检测频率
蛋白质/（%）	≥4	Q/LXJ0006S	GB 5009.5	每半年
铅（以 pb 计）（mg/kg）	≤0.15	Q/LXJ0006S	GB 5009.268	每半年

<table>
<tr><td>总砷（以 AS 计）（mg/kg）</td><td colspan="4">≤0.4</td><td>GB 2762</td><td>GB 5009.268</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>胭脂红（g/kg）</td><td colspan="4">不得检出</td><td>GB 2760</td><td>GB 5009.35</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>氯霉素（ug/kg）</td><td colspan="4">不得检出</td><td>整顿办函〔2011〕1 号</td><td>GB/T 22338</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）</td><td colspan="4">不得检出</td><td>GB 2760</td><td>GB 5009.28</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）</td><td colspan="4">不得检出</td><td>GB 2760</td><td>GB 5009.28</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td rowspan="2">菌落总数(CFU/g)</td><td>n</td><td>c</td><td>m</td><td>M</td><td rowspan="2">Q/LXJ0006S</td><td rowspan="2">GB4789.2</td><td rowspan="2">每批</td></tr>
<tr><td>5</td><td>1</td><td>10^3</td><td>10^4</td></tr>
<tr><td rowspan="2">大肠菌群(CFU/g)</td><td>n</td><td>c</td><td>m</td><td>M</td><td rowspan="2">Q/LXJ0006S</td><td rowspan="2">GB4789.3</td><td rowspan="2">每批</td></tr>
<tr><td>5</td><td>1</td><td>10</td><td>10^2</td></tr>
<tr><td rowspan="2">沙门氏菌（CFU/g）</td><td>n</td><td>c</td><td>m</td><td>M</td><td rowspan="2">GB 29921</td><td rowspan="2">GB 4789.4</td><td rowspan="2">每半年</td></tr>
<tr><td>5</td><td>0</td><td>0</td><td>-</td></tr>
<tr><td rowspan="2">单核细胞增生李斯特氏菌</td><td>n</td><td>c</td><td>m</td><td>M</td><td rowspan="2">GB 29921</td><td rowspan="2">GB 4789.30</td><td rowspan="2">每半年</td></tr>
<tr><td>5</td><td>0</td><td>0</td><td>-</td></tr>
<tr><td rowspan="2">金黄色葡萄糖球菌（CFU/g）</td><td>n</td><td>c</td><td>m</td><td>M</td><td rowspan="2">GB 29921</td><td rowspan="2">GB 4789.10</td><td rowspan="2">每半年</td></tr>
<tr><td>5</td><td>1</td><td>10^2</td><td>10^3</td></tr>
<tr><td colspan="8">备注:
1、 禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质
2、所有产品执行标准按最新版执行。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td colspan="3">索票索证</td></tr>
<tr><td rowspan="2">供应商</td><td>1.营业执照/生产许可证
2.动物防疫条件合格证
3.型式检验报告</td><td rowspan="2">SRM 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td>4.动物检疫合格证明
5.出厂检测报告</td></tr>
<tr><td>中央厨房</td><td>1.出厂检测报告
2.型式检验报告</td><td>WMS 已收集审核归档</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="10">基本信息</td><td rowspan="10">肥肠鸡酱料</td><td>类别</td><td colspan="2">调味品</td><td rowspan="5"></td></tr>
<tr><td>规格</td><td colspan="2">800g/包</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">合肥</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td colspan="2">90 天</td></tr>
<tr><td>储存方式</td><td colspan="2">≤-18℃</td></tr>
<tr><td>执行标准</td><td>GB 31644</td><td>物料编码</td><td>1200002236</td></tr>
<tr><td>使用区域</td><td>全国</td><td>用途</td><td>餐厅☑　　零售☐</td></tr>
<tr><td>过敏原</td><td>☑</td><td>添加防腐剂</td><td>☐</td></tr>
<tr><td>配料</td><td colspan="3">大豆油、豆瓣酱、食用牛油、蒜、食用猪油、菜籽油、水、洋葱、大葱、干辣椒、生姜、味精、八角、草果、小茴香、山奈、陈皮、桂皮、砂仁、月桂叶、甘草、白芷、香茅、罗汉果、丁香、青花椒、冰糖、酒酿、火锅底料、干豆豉</td></tr>
<tr><td colspan="4"></td></tr>
<tr><td rowspan="19">原料来源</td><td rowspan="2">大豆油</td><td colspan="4">益海嘉里食品营销有限公司安徽分公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">中粮粮油工业（巢湖）有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="3">食用牛油</td><td colspan="4">江苏恒古国际贸易有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">江苏紫荆华美实业有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">北京泓睿国际贸易有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">蒜</td><td colspan="4">合肥书韵农产品销售有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">邳州市天洋蔬菜种植专业合作社</td></tr>
<tr><td rowspan="2">食用猪油</td><td colspan="4">河南双汇投资发展股份有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">牧原肉食品有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">菜籽油</td><td colspan="4">成都市新兴粮油有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">益海嘉里食品营销有限公司安徽分公司</td></tr>
<tr><td>洋葱</td><td colspan="4">合肥韵绿农副产品有限公司</td></tr>
<tr><td>大葱</td><td colspan="4">合肥韵绿农副产品有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">干辣椒</td><td colspan="4">砚山晨鑫种植农民专业合作社</td></tr>
<tr><td colspan="4">云南疆立食品有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">生姜</td><td colspan="4">合肥韵绿农副产品有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">砚山晨鑫种植农民专业合作社</td></tr>
<tr><td rowspan="2">味精</td><td colspan="4">合肥市肥西盐业有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">河南莲花食贸有限公司</td></tr>
</table>

工艺流程	
配送要求	F 型冷链配送餐厅

检测项目

项目	要求	执行标准	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	GB31644	取适量试样置于洁净的烧杯（液态产品）或洁净的白色瓷盘（半固态或固态产品）中，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味、无异嗅	GB31644	
状态	具有产品应有的状态，无霉变、无正常视力可见外来异物	GB31644	
污染物	污染物限量符合 GB2762 的规定		
食品添加剂	食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定		
标签标识	符合 GB7718 的规定		

检测指标

项目	限值	执行标准	检测方法	检测频率
铅（以 pb 计）（mg/kg）	≤1.0	GB 2762	GB 5009.268	每半年
山梨酸及其钾盐(以山梨酸计) (g/kg)	≤1.0	GB 2762	GB 5009.28	每半年
苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计) (g/kg)	≤1.0	GB 2762	GB 5009.28	每半年
安赛蜜（以糖精计）（g/kg）	≤0.5	GB 2762	GB 5009.140	每半年
甜蜜素(以环己基氨基磺酸计) (g/kg)	≤0.65	GB 2762	GB 5009.97	每半年
脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）(g/kg)	≤0.5	GB 2762	GB 5009.121	每半年
罂粟碱（ug/kg）	不得检出	整顿办函〔2011〕1 号	BJS201802	每半年
可待因（ug/kg）	不得检出	整顿办函	BJS201802	每半年

		〔2011〕1 号		
吗啡（ug/kg）	不得检出	整顿办函〔2011〕1 号	BJS201802	每半年
那可丁（ug/kg）	不得检出	整顿办函〔2011〕1 号	BJS201802	每半年
罗丹明 B（mg/kg）	不得检出	食品整治办〔2008〕3 号	BJS201905	每半年

备注：
1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质
2、所有产品执行标准按最新版执行

索票索证		
供应商	1.营业执照/生产许可 2.对外贸易经营者备案登记表 4.海关报关单位注册登记书 5.生猪定点屠宰证 6.动物防疫条件合格证 7.型式检验报告	SRM 已收集审核归档
	8.货物检验检疫证明 9.海关进口货物报关单 10.动物检疫合格证明 11.肉品品质合格证 12.非洲猪瘟报告 13.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档
中央厨房	1.型式检验报告 2.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档

<table>
<tr><td rowspan="9">基本信息</td><td rowspan="9">麻婆豆腐料</td><td>类别</td><td colspan="2">调味品</td><td rowspan="5"></td></tr>
<tr><td>规格</td><td colspan="2">400g/包</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">合肥</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td colspan="2">90 天</td></tr>
<tr><td>储存方式</td><td colspan="2">≤-18℃</td></tr>
<tr><td>执行标准</td><td>GB 31644</td><td>物料编码</td><td>1200002249</td></tr>
<tr><td>使用区域</td><td>全国</td><td>用途</td><td>餐厅☑ 零售☐</td></tr>
<tr><td>过敏原</td><td>☑</td><td>添加防腐剂</td><td>☐</td></tr>
<tr><td>配料</td><td colspan="3">豆瓣酱、大豆油、猪肉、菜籽油、风味豆豉油制辣椒、食用猪油、生姜、蒜、辣椒面、鸡精调味料、味精、白糖、花椒油、芝麻油</td></tr>
<tr><td rowspan="21">原料来源</td><td rowspan="2">大豆油</td><td colspan="4">益海嘉里食品营销有限公司安徽分公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">中粮粮油工业（巢湖）有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="6">猪肉</td><td colspan="4">河南双汇投资发展股份有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">牧原肉食品有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">山东千喜鹤食品有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">北京二商大红门五肉联食品有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">河南双汇投资发展股份有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">牧原肉食品有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">生姜</td><td colspan="4">砚山晨鑫种植农民专业合作社</td></tr>
<tr><td colspan="4">合肥韵绿农副产品有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">猪油</td><td colspan="4">河南双汇投资发展股份有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">牧原肉食品有限公司</td></tr>
<tr><td>蒜子</td><td colspan="4">合肥疏美多农业种植有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">菜籽油</td><td colspan="4">成都市新兴粮油有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">益海嘉里食品营销有限公司安徽分公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">鸡精调味料</td><td colspan="4">合肥百高商贸有限公司（联合利华）</td></tr>
<tr><td colspan="4">合肥丽虎食品有限公司（大桥）</td></tr>
<tr><td rowspan="2">味精</td><td colspan="4">合肥市肥西盐业有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">河南莲花食贸有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">芝麻油</td><td colspan="4">合肥燕庄食用油有限责任公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">益海嘉里食品营销有限公司安徽分公司</td></tr>
</table>



工艺流程	（见上图）
配送要求	F 型冷链配送餐厅

检测项目

项目	要求	执行标准	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	GB31644	取适量试样置于洁净的烧杯（液态产品）或洁净的白色瓷盘（半固态或固态产品）中，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味、无异嗅	GB31644	
状态	具有产品应有的状态，无霉变、无正常视力可见外来异物	GB31644	
污染物	污染物限量符合 GB2762 的规定		
食品添加剂	食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定		
标签标识	符合 GB7718 的规定		

检测指标

项目	限值	执行标准	检测方法	检测频率
铅（以 pb 计） (mg/kg)	≤1.0	GB 2762	GB 5009.268	每半年
山梨酸及其钾盐(以山梨酸计) (g/kg)	≤1.0	GB 2760	GB 5009.28	每半年
苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计) (g/kg)	≤1.0	GB 2760	GB 5009.28	每半年
安赛蜜（以糖精计） (g/kg)	≤0.5	GB 2760	GB 5009.140	每半年
甜蜜素(以环己基氨基磺酸计) (g/kg)	≤0.65	GB 2760	GB 5009.97	每半年
脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） (g/kg)	≤0.5	GB 2760	GB 5009.121	每半年
罂粟碱（ug/kg）	不得检出	整顿办函〔2011〕1 号	BJS201802	每半年
可待因（ug/kg）	不得检出	整顿办函	BJS201802	每半年

<table>
<tr><td></td><td></td><td>〔2011〕1 号</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>吗啡（ug/kg）</td><td>不得检出</td><td>整顿办函〔2011〕1 号</td><td>BJS201802</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>那可丁（ug/kg）</td><td>不得检出</td><td>整顿办函〔2011〕1 号</td><td>BJS201802</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>罗丹明 B（mg/kg）</td><td>不得检出</td><td>食品整治办〔2008〕3 号</td><td>BJS201905</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td colspan="5">备注：
1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。
2、所有产品执行标准按最新版执行</td></tr>
<tr><td colspan="5">索票索证</td></tr>
<tr><td rowspan="2">供应商</td><td colspan="2">1.营业执照/生产许可
2.生猪定点屠宰证
3.动物防疫条件合格证
4.型式检验报告</td><td colspan="2">SRM 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td colspan="2">5.动物检疫合格证明
6.肉品品质合格证
7.非洲猪瘟报告
8.出厂检测报告</td><td colspan="2">WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td>中央厨房</td><td colspan="2">1.型式检验报告
2.出厂检测报告</td><td colspan="2">WMS 已收集审核归档</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="9">基本信息</td><td rowspan="9">风干牛肉酱料包</td><td>类别</td><td colspan="2">调味品</td><td rowspan="5"></td></tr>
<tr><td>规格</td><td colspan="2">500g/包</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">合肥</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td colspan="2">30 天</td></tr>
<tr><td>储存方式</td><td colspan="2">冷藏 0-4℃</td></tr>
<tr><td>执行标准</td><td>GB 31644</td><td>物料编码</td><td>1200002489</td></tr>
<tr><td>使用区域</td><td>全国</td><td>用途</td><td>餐厅☑ 零售☐</td></tr>
<tr><td>过敏原</td><td>☐</td><td>添加防腐剂</td><td>☐</td></tr>
<tr><td>配料</td><td colspan="3">生姜、蒜、食用猪油、干辣椒、火葱、菜籽油、蚕豆酱、酿造酱油、鸡精调味料、水、火锅底料、白砂糖</td></tr>
<tr><td rowspan="16">原料来源</td><td rowspan="2">干红椒</td><td colspan="4">砚山晨鑫种植农民专业合作社</td></tr>
<tr><td colspan="4">云南疆立食品有限公司</td></tr>
<tr><td>火葱</td><td colspan="4">合肥韵绿农副产品有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">蒜</td><td colspan="4">合肥书韵农产品销售有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">邳州市天洋蔬菜种植专业合作社</td></tr>
<tr><td rowspan="2">生姜</td><td colspan="4">合肥韵绿农副产品有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">砚山晨鑫种植农民专业合作社</td></tr>
<tr><td rowspan="2">菜籽油</td><td colspan="4">成都市新兴粮油有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">益海嘉里食品营销有限公司安徽分公司</td></tr>
<tr><td rowspan="3">火锅底料</td><td colspan="4">重庆周君记火锅食品有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">聚慧食品科技（重庆）有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">四川家佳百味食品有限公司</td></tr>
<tr><td>蚕豆酱</td><td colspan="4">安庆市胡玉美酿造食品有限责任公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">鸡精调味料</td><td colspan="4">合肥百高商贸有限公司（联合利华）</td></tr>
<tr><td colspan="4">合肥丽虎食品有限公司（大桥）</td></tr>
<tr><td>酿造酱油</td><td colspan="4">李锦记（中国）销售有限公司上海分公司</td></tr>
</table>



工艺流程	半固体调味料工艺流程图（见上图）

配送要求	F 型冷链配送餐厅

检测项目

项目	要求	执行标准	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	GB31644	取适量试样置于洁净的烧杯（液态产品）或洁净的白色瓷盘（半固态或固态产品）中，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味、无异嗅	GB31644	
状态	具有产品应有的状态，无霉变、无正常视力可见外来异物	GB31644	
污染物	污染物限量符合 GB2762 的规定		
食品添加剂	食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定		
标签标识	符合 GB7718 的规定		

检测指标

项目	限值	执行标准	检测方法	检测频率
铅（以 pb 计）（mg/kg）	≤1.0	GB 2762	GB 5009.268	每半年
山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）(g/kg)	≤1.0	GB 2760	GB 5009.28	每半年
苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）(g/kg)	≤1.0	GB 2760	GB 5009.28	每半年
安赛蜜（以糖精计）（g/kg）	≤0.5	GB 2760	GB 5009.140	每半年
甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）(g/kg)	≤0.65	GB 2760	GB 5009.97	每半年
脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	≤0.5	GB 2760	GB 5009.121	每半年

(g/kg)				
罂粟碱（ug/kg)	不得检出	整顿办函〔2011〕1 号	BJS201802	每半年
可待因（ug/kg)	不得检出	整顿办函〔2011〕1 号	BJS201802	每半年
吗啡（ug/kg)	不得检出	整顿办函〔2011〕1 号	BJS201802	每半年
那可丁（ug/kg)	不得检出	整顿办函〔2011〕1 号	BJS201802	每半年
罗丹明 B（mg/kg)	不得检出	食品整治办〔2008〕3 号	BJS201905	每半年

备注：
1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质
2、所有产品执行标准按最新版执行

索票索证		
供应商	1.营业执照 2.生产许可证 3.型式检验报告	SRM 已收集审核归档
	4.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档
中央厨房	1.型式检验报告 2.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档

<table>
<tr><td rowspan="10">基本信息</td><td rowspan="10">蚝油汁</td><td>类别</td><td colspan="2">调味品</td><td rowspan="5"></td></tr>
<tr><td>规格</td><td colspan="2">620g/包</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">合肥</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td colspan="2">90 天</td></tr>
<tr><td>储存方式</td><td colspan="2">≤-18℃</td></tr>
<tr><td>执行标准</td><td>GB 31644</td><td>物料编码</td><td>1200002522</td></tr>
<tr><td>使用区域</td><td>全国</td><td>用途</td><td>餐厅☑ 零售☐</td></tr>
<tr><td>过敏原</td><td>☑</td><td>添加防腐剂</td><td>☐</td></tr>
<tr><td>配料</td><td colspan="3">水、蚝油、大豆油、食用猪油、蒜、鸡精调味料、酿造酱油、磷酸酯淀粉、白砂糖</td></tr>
<tr></tr>
<tr><td rowspan="9">原料来源</td><td rowspan="2">蒜</td><td colspan="4">合肥书韵农产品销售有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">邳州市天洋蔬菜种植专业合作社</td></tr>
<tr><td rowspan="2">蚝油</td><td colspan="4">佛山市海天调味食品股份有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">李锦记（中国）销售有限公司上海分公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">大豆油</td><td colspan="4">益海嘉里食品营销有限公司安徽分公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">中粮粮油工业（巢湖）有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">鸡精调味料</td><td colspan="4">合肥百高商贸有限公司（联合利华）</td></tr>
<tr><td colspan="4">合肥丽虎食品有限公司（大桥）</td></tr>
<tr><td>酿造酱油</td><td colspan="4">李锦记（中国）销售有限公司上海分公司</td></tr>
<tr><td>工艺流程</td><td colspan="5">半固体调味料工艺流程图
原料★ → 拆包 → 配料★ → 投料
蔬菜 → 初加工 → 清洗 → 切割 → 配料 → 投料
肉类 → 初加工 → 清洗 → 绞肉 → 投料
投料 → 加工（混匀或熬制） → 冷却 → 包装
加工（混匀或熬制） → 包装 → 金检★ → 储存
标★ 为关键控制点</td></tr>
</table>

配送要求	F 型冷链配送餐厅		
检测项目			
项目	要求	执行标准	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	GB31644	取适量试样置于洁净的烧杯（液态产品）或洁净的白色瓷盘（半固态或固态产品）中，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味、无异嗅	GB31644	
状态	具有产品应有的状态，无霉变、无正常视力可见外来异物	GB31644	
污染物	污染物限量符合 GB2762 的规定		
食品添加剂	食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定		
标签标识	符合 GB7718 的规定		

检测指标				
项目	限值	执行标准	检测方法	检测频率
铅（以 pb 计）（mg/kg）	≤1.0	GB 2762	GB 5009.268	每半年
山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)(g/kg)	≤1.0	GB 2760	GB 5009.28	每半年
苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)(g/kg)	≤1.0	GB 2760	GB 5009.28	每半年
安赛蜜（以糖精计）（g/kg）	≤0.5	GB 2760	GB 5009.140	每半年
甜蜜素(以环已基氨基磺酸计)(g/kg)	≤0.65	GB 2760	GB 5009.97	每半年
脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）(g/kg)	≤0.5	GB 2760	GB 5009.121	每半年
罂粟碱（ug/kg）	不得检出	整顿办函〔2011〕1 号	BJS201802	每半年
可待因（ug/kg）	不得检出	整顿办函〔2011〕1 号	BJS201802	每半年
吗啡（ug/kg）	不得检出	整顿办函〔2011〕1 号	BJS201802	每半年
那可丁（ug/kg）	不得检出	整顿办函〔2011〕1 号	BJS201802	每半年
罗丹明 B（mg/kg）	不得检出	食品整治办〔2008〕3 号	BJS201905	每半年

备注:
1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。
2、所有产品执行标准按最新版执行

索票索证		
供应商	1.营业执照 2.生产许可证 3.型式检验报告	SRM 已收集审核归档
	4.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档

中央厨房	1.型式检验报告 2.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档



<table>
<tr><td rowspan="9">基本信息</td><td rowspan="9">麻婆豆腐料（测试版）</td><td>类别</td><td colspan="2">调味品</td><td rowspan="5"></td></tr>
<tr><td>规格</td><td colspan="2">400g/包</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">合肥</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td colspan="2">30 天</td></tr>
<tr><td>储存方式</td><td colspan="2">0-4℃冷藏</td></tr>
<tr><td>执行标准</td><td>GB 31644</td><td>物料编码</td><td>1200002580</td></tr>
<tr><td>使用区域</td><td>全国</td><td>用途</td><td>餐厅☑ 零售☐</td></tr>
<tr><td>过敏原</td><td>☑</td><td>添加防腐剂</td><td>☐</td></tr>
<tr><td>配料</td><td colspan="3">豆瓣酱、大豆油、猪肉、菜籽油、风味豆豉油制辣椒、食用猪油、生姜、蒜、辣椒面、鸡精调味料、味精、白糖、花椒油、芝麻油</td></tr>
<tr><td rowspan="20">原料来源</td><td rowspan="2">大豆油</td><td colspan="4">益海嘉里食品营销有限公司安徽分公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">中粮粮油工业（巢湖）有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="6">猪肉</td><td colspan="4">河南双汇投资发展股份有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">牧原肉食品有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">山东千喜鹤食品有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">北京二商大红门五肉联食品有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">河南双汇投资发展股份有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">牧原肉食品有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">生姜</td><td colspan="4">砚山晨鑫种植农民专业合作社</td></tr>
<tr><td colspan="4">合肥韵绿农副产品有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">猪油</td><td colspan="4">河南双汇投资发展股份有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">牧原肉食品有限公司</td></tr>
<tr><td>蒜子</td><td colspan="4">合肥疏美多农业种植有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">菜籽油</td><td colspan="4">成都市新兴粮油有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">益海嘉里食品营销有限公司安徽分公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">鸡精调味料</td><td colspan="4">合肥百高商贸有限公司（联合利华）</td></tr>
<tr><td colspan="4">合肥丽虎食品有限公司（大桥）</td></tr>
<tr><td rowspan="2">味精</td><td colspan="4">合肥市肥西盐业有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">河南莲花食贸有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">芝麻油</td><td colspan="4">合肥燕庄食用油有限责任公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">益海嘉里食品营销有限公司安徽分公司</td></tr>
</table>



工艺流程	半固体调味料工艺流程图
配送要求	F 型冷链配送餐厅

检测项目

项目	要求	执行标准	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	GB31644	取适量试样置于洁净的烧杯（液态产品）或洁净的白色瓷盘（半固态或固态产品）中，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味、无异嗅	GB31644	
状态	具有产品应有的状态，无霉变、无正常视力可见外来异物	GB31644	
污染物	污染物限量符合 GB2762 的规定		
食品添加剂	食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定		
标签标识	符合 GB7718 的规定		

检测指标

项目	限值	执行标准	检测方法	检测频率
铅（以 pb 计）（mg/kg）	≤1.0	GB 2762	GB 5009.268	每半年
山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）(g/kg)	≤1.0	GB 2760	GB 5009.28	每半年
苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）(g/kg)	≤1.0	GB 2760	GB 5009.28	每半年
安赛蜜（以糖精计）（g/kg）	≤0.5	GB 2760	GB 5009.140	每半年
甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）(g/kg)	≤0.65	GB 2760	GB 5009.97	每半年
脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）（g/kg）	≤0.5	GB 2760	GB 5009.121	每半年
罂粟碱（ug/kg）	不得检出	整顿办函	BJS201802	每半年

		〔2011〕1 号		
可待因（ug/kg）	不得检出	整顿办函〔2011〕1 号	BJS201802	每半年
吗啡（ug/kg）	不得检出	整顿办函〔2011〕1 号	BJS201802	每半年
那可丁（ug/kg）	不得检出	整顿办函〔2011〕1 号	BJS201802	每半年
罗丹明 B（mg/kg）	不得检出	食品整治办〔2008〕3 号	BJS201905	每半年

备注：
1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。
2、所有产品执行标准按最新版执行

索票索证

供应商	1.营业执照/生产许可 2.生猪定点屠宰证 3.动物防疫条件合格证 4.型式检验报告	SRM 已收集审核归档
	5.动物检疫合格证明 6.肉品品质合格证 7.非洲猪瘟报告 8.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档
中央厨房	1.型式检验报告 2.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档

基本信息	上汤汁料	类别	调味品		
		规格	1.1kg/包		
		产地	合肥		
		保质期	90 天		
		储存方式	≤-18℃		
		执行标准	GB 31644	物料编码	1200000056
		使用区域	全国	用途	餐厅☑ 零售☐
		过敏原	☐	添加防腐剂	☐
		配料	水、鸡肉、葱油料、胡萝卜、木耳、一品汤调味料、鸡精调味料、马铃薯淀粉、食用盐、酿造酱油、白砂糖		

原料来源		
		蚌埠大成食品有限公司
	鸡肉	朝阳宏发食品有限公司
		北票市宏发食品有限公司
		福建圣农发展股份有限公司
		玖兴农牧（涞源）有限公司
		徐州润客食品有限公司
		正大食品（宿迁）有限公司
	胡萝卜	合肥韵绿农副产品有限公司
	一品汤调味料	合肥百高商贸有限公司（联合利华）
	木耳	东宁山友食用菌科技研发有限公司
		天和农业集团浙江味了得食品有限公司
	食用盐	合肥市肥西盐业有限公司
	鸡精调味料	合肥百高商贸有限公司（联合利华）
		合肥丽虎食品有限公司（大桥）
	酿造酱油	李锦记（中国）销售有限公司上海分公司



工艺流程	（见上图：半固体调味料工艺流程图）
配送要求	F 型冷链配送餐厅

检测项目

项目	要求	执行标准	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	GB31644	取适量试样置于洁净的烧杯（液态产品）或洁净的白色瓷盘（半固态或固态产品）中，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味、无异嗅	GB31644	
状态	具有产品应有的状态，无霉变、无正常视力可见外来异物	GB31644	
污染物	污染物限量符合 GB2762 的规定		
食品添加剂	食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定		
标签标识	符合 GB7718 的规定		

检测指标

项目	限值	执行标准	检测方法	检测频率
铅（以 pb 计）（mg/kg）	≤1.0	GB 2762	GB 5009.268	每半年
山梨酸及其钾盐(以山梨酸计) (g/kg)	≤1.0	GB 2760	GB 5009.28	每半年
苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计) (g/kg)	≤1.0	GB 2760	GB 5009.28	每半年
安赛蜜（以糖精计）（g/kg)	≤0.5	GB 2760	GB 5009.140	每半年
甜蜜素(以环已基氨基磺酸计) (g/kg)	≤0.65	GB 2760	GB 5009.97	每半年
脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）(g/kg)	≤0.5	GB 2760	GB 5009.121	每半年
罂粟碱（ug/kg)	不得检出	整顿办函〔2011〕1 号	BJS201802	每半年

<table>
<tr><td>可待因（ug/kg）</td><td>不得检出</td><td>整顿办函〔2011〕1 号</td><td>BJS201802</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>吗啡（ug/kg）</td><td>不得检出</td><td>整顿办函〔2011〕1 号</td><td>BJS201802</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>那可丁（ug/kg）</td><td>不得检出</td><td>整顿办函〔2011〕1 号</td><td>BJS201802</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>罗丹明 B（mg/kg）</td><td>不得检出</td><td>食品整治办〔2008〕3 号</td><td>BJS201905</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td colspan="5">备注：
1、 禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质
2、所有产品执行标准按最新版执行</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="3">索票索证</th></tr>
<tr><td rowspan="2">供应商</td><td>1.营业执照/生产许可
2.动物防疫条件合格证
3.型式检验报告</td><td>SRM 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td>4.动物检疫合格证明
5.出厂检测报告</td><td>WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td>中央厨房</td><td>1.型式检验报告
2.出厂检测报告</td><td>WMS 已收集审核归档</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="9">基本信息</td><td rowspan="9">三鲜汤料包</td><td>类别</td><td colspan="2">调味品</td><td rowspan="5"></td></tr>
<tr><td>规格</td><td colspan="2">1.05kg/包</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">合肥</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td colspan="2">90 天</td></tr>
<tr><td>储存方式</td><td colspan="2">≤-18℃</td></tr>
<tr><td>执行标准</td><td>GB 31644</td><td>物料编码</td><td>1200002680</td></tr>
<tr><td>使用区域</td><td>全国</td><td>用途</td><td>餐厅☑ 零售☐</td></tr>
<tr><td>过敏原</td><td>☐</td><td>添加防腐剂</td><td>☐</td></tr>
<tr><td>配料</td><td colspan="3">鸡汤、干咸肉、炼制鸡油、浓缩鸡汁调味料、菜籽油、食用盐、鸡精调味料</td></tr>
<tr><td rowspan="12">原料来源</td><td rowspan="2">老母鸡</td><td colspan="4">合肥温氏家禽有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">寿县老乡鸡家禽养殖有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="5">五花肉</td><td colspan="4">百佑佳食品贸易（上海）有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">北京泓睿国际贸易有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">金百顺食品贸易（上海）有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">上海商润食品有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">上海禧宁供应链有限公司</td></tr>
<tr><td>食用盐</td><td colspan="4">合肥市肥西盐业有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">菜籽油</td><td colspan="4">成都市新兴粮油有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">益海嘉里食品营销有限公司安徽分公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">鸡精调味料</td><td colspan="4">合肥百高商贸有限公司（联合利华）</td></tr>
<tr><td colspan="4">合肥丽虎食品有限公司（大桥）</td></tr>
</table>



工艺流程	半固体调味料工艺流程图（见上图）
配送要求	F 型冷链配送餐厅

检测项目

项目	要求	执行标准	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	GB31644	取适量试样置于洁净的烧杯（液态产品）或洁净的白色瓷盘（半固态或固态产品）中，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味、无异嗅	GB31644	
状态	具有产品应有的状态，无霉变、无正常视力可见外来异物	GB31644	
污染物	污染物限量符合 GB2762 的规定		
食品添加剂	食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定		
标签标识	符合 GB7718 的规定		

检测指标

项目	限值	执行标准	检测方法	检测频率
铅（以 pb 计）（mg/kg）	≤1.0	GB 2762	GB 5009.268	每半年
山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）（g/kg）	≤1.0	GB 2760	GB 5009.28	每半年
苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）（g/kg）	≤1.0	GB 2760	GB 5009.28	每半年
安赛蜜（以糖精计）（g/kg）	≤0.5	GB 2760	GB 5009.140	每半年

甜蜜素（以环已基氨基磺酸计）(g/kg)	≤0.65	GB 2760	GB 5009.97	每半年
脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）(g/kg)	≤0.5	GB 2760	GB 5009.121	每半年
罂粟碱（ug/kg）	不得检出	整顿办函〔2011〕1 号	BJS201802	每半年
可待因（ug/kg）	不得检出	整顿办函〔2011〕1 号	BJS201802	每半年
吗啡（ug/kg）	不得检出	整顿办函〔2011〕1 号	BJS201802	每半年
那可丁（ug/kg）	不得检出	整顿办函〔2011〕1 号	BJS201802	每半年
罗丹明 B（mg/kg）	不得检出	食品整治办〔2008〕3 号	BJS201905	每半年

备注：

1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。

2、所有产品执行标准按最新版执行

索票索证

供应商	1.营业执照/生产许可证 2.对外贸易经营者备案登记表 3.海关报关单位注册登记书 4.动物防疫条件合格证 5.型式检验报告	SRM 已收集审核归档
	6.入境货物检验检疫证明 7.动物检疫合格证明 8.海关进口货物报关单	WMS 已收集审核归档
中央厨房	1.型式检验报告 2.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档

<table>
<tr><td rowspan="10">基本信息</td><td rowspan="10">糖醋汁</td><td>类别</td><td colspan="2">调味品</td><td rowspan="5"></td></tr>
<tr><td>规格</td><td colspan="2">1.3kg/包</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">合肥</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td colspan="2">90 天</td></tr>
<tr><td>储存方式</td><td colspan="2">≤-18℃</td></tr>
<tr><td>执行标准</td><td>GB 31644</td><td>物料编码</td><td>1200002735</td></tr>
<tr><td>使用区域</td><td>全国</td><td>用途</td><td>餐厅☑ 零售☐</td></tr>
<tr><td>过敏原</td><td>☑</td><td>添加防腐剂</td><td>☐</td></tr>
<tr><td>配料</td><td colspan="3">水、冰糖、食醋、糖色、大豆油、酿造酱油、料酒、生姜、京葱、食用盐、鸡精调味料</td></tr>
<tr></tr>
<tr><td rowspan="12">原料来源</td><td rowspan="2">蚝油</td><td colspan="4">佛山市海天调味食品股份有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">李锦记（中国）销售有限公司上海分公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">大豆油</td><td colspan="4">益海嘉里食品营销有限公司安徽分公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">中粮粮油工业（巢湖）有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">鸡精调味料</td><td colspan="4">合肥百高商贸有限公司（联合利华）</td></tr>
<tr><td colspan="4">李锦记（中国）销售有限公司上海分公司</td></tr>
<tr><td>酿造酱油</td><td colspan="4">李锦记（中国）销售有限公司上海分公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">生姜</td><td colspan="4">砚山晨鑫种植农民专业合作社</td></tr>
<tr><td colspan="4">合肥韵绿农副产品有限公司</td></tr>
<tr><td>京葱</td><td colspan="4">合肥韵绿农副产品有限公司</td></tr>
<tr><td>食用盐</td><td colspan="4">合肥市肥西盐业有限公司</td></tr>
</table>



工艺流程	半固体调味料工艺流程图

配送要求	F 型冷链配送餐厅

检测项目

项目	要求	执行标准	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	GB31644	取适量试样置于洁净的烧杯（液态产品）或洁净的白色瓷盘（半固态或固态产品）中，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味、无异嗅	GB31644	
状态	具有产品应有的状态，无霉变、无正常视力可见外来异物	GB31644	
污染物	污染物限量符合 GB2762 的规定		
食品添加剂	食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定		
标签标识	符合 GB7718 的规定		

检测指标

项目	限值	执行标准	检测方法	检测频率
铅（以 pb 计）（mg/kg）	≤1.0	GB 2762	GB 5009.268	每半年
山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）（g/kg）	≤1.0	GB 2760	GB 5009.28	每半年
苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）（g/kg）	≤1.0	GB 2760	GB 5009.28	每半年
安赛蜜（以糖精计）（g/kg）	≤0.5	GB 2760	GB 5009.140	每半年
甜蜜素（以环已基氨基磺酸计）（g/kg）	≤0.65	GB 2760	GB 5009.97	每半年
脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）（g/kg）	≤0.5	GB 2760	GB 5009.121	每半年

罂粟碱（ug/kg)	不得检出	整顿办函〔2011〕1 号	BJS201802	每半年
可待因（ug/kg)	不得检出	整顿办函〔2011〕1 号	BJS201802	每半年
吗啡（ug/kg)	不得检出	整顿办函〔2011〕1 号	BJS201802	每半年
那可丁（ug/kg)	不得检出	整顿办函〔2011〕1 号	BJS201802	每半年
罗丹明 B（mg/kg)	不得检出	食品整治办〔2008〕3 号	BJS201905	每半年

备注：
1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。
2、所有产品执行标准按最新版执行

索票索证

供应商	1.营业执照 2.生产许可证 3.型式检验报告	SRM 已收集审核归档
	4.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档
中央厨房	1.型式检验报告 2.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档

基本信息	葱香调味油	类别	调味品		
		规格	1.44kg/包		
		产地	合肥		
		保质期	30 天		
		储存方式	冷藏 0-4℃		
		执行标准	GB 31644	物料编码	1200000053
		使用区域	全国	用途	餐厅☑ 零售☐
		过敏原	☑	添加防腐剂	☐
		配料	大豆油、小葱、火葱、洋葱		
原料来源	大豆油	益海嘉里食品营销有限公司安徽分公司			
		中粮粮油工业（巢湖）有限公司			
	小葱	合肥疏秋农副产品有限公司			
		合肥韵绿农副产品有限公司			
	火葱	合肥韵绿农副产品有限公司			
	洋葱	合肥韵绿农副产品有限公司			
工艺流程	香辛料调味油工艺流程图				
配送要求	F 型冷链配送餐厅				

香辛料调味油工艺流程图

香辛料 → 原料验收 → 初加工 → 清洗 → 切割 → 配料 → 投料

原料★ → 拆包 → 配料★ → 投料 → 加工（熬制） → 冷却 → 包装 → 金检★ → 储存

检测项目			
项目	要求	执行标准	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	GB31644	取适量试样置于洁净的烧杯（液态产品）或洁净的白色瓷盘（半固态或固态产品）中，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味、无异嗅	GB31644	
状态	具有产品应有的状态, 无霉变、无正常视力可见外来异物	GB31644	
理化指标	符合 GB31644 的要求		
污染物	污染物限量符合 GB2762 的规定		
食品添加剂	食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定		
标签标识	符合 GB7718 的规定		

检测指标				
项目	限值	执行标准	检测方法	检测频率
酸价/酸值	/	GB31644	GB 5009.229	每批
过氧化值	/	GB31644	GB 5009.227	每批
铅 (以 Pb 计) /(mg/kg)	1.0	GB 2762	GB 5009.12	每半年
丁基烃基茴香醚（BHA）/（g/kg)	≤0.2	GB 2760	GB 5009.32	每半年
二丁基烃基甲苯（BHT）/（g/kg)	≤0.2	GB 2760	GB 5009.32	每半年
备注： 2、 禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质 3、 所有产品执行标准按最新版执行				

索票索证		
供应商	1.营业执照 2.生产许可证 3.型式检验报告	SRM 已收集审核归档
	4.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档
中央厨房	1.型式检验报告 2.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档

<table>
<tr><td rowspan="10">基本信息</td><td rowspan="10">麻辣调味油</td><td>类别</td><td colspan="2">调味品</td><td rowspan="5"></td></tr>
<tr><td>规格</td><td colspan="2">700g/包</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">合肥</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td colspan="2">30 天</td></tr>
<tr><td>储存方式</td><td colspan="2">常温</td></tr>
<tr><td>执行标准</td><td>GB 31644</td><td>物料编码</td><td>1200000081</td></tr>
<tr><td>使用区域</td><td>全国</td><td>用途</td><td>餐厅☑ 零售☐</td></tr>
<tr><td>过敏原</td><td>☑</td><td>添加防腐剂</td><td>☐</td></tr>
<tr><td>配料</td><td colspan="3">菜籽油、大豆油、藤椒调味油、芝麻调味油、红油辣椒面、洋葱、香葱、生姜</td></tr>
<tr></tr>
<tr><td rowspan="12">原料来源</td><td rowspan="2">大豆油</td><td colspan="4">益海嘉里食品营销有限公司安徽分公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">中粮粮油工业（巢湖）有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">菜籽油</td><td colspan="4">成都市新兴粮油有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">益海嘉里食品营销有限公司安徽分公司</td></tr>
<tr><td>藤椒油</td><td colspan="4">四川饭扫光食品集团股份有限公司</td></tr>
<tr><td>洋葱</td><td colspan="4">合肥韵绿农副产品有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">芝麻油</td><td colspan="4">合肥燕庄食用油有限责任公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">益海嘉里食品营销有限公司安徽分公司</td></tr>
<tr><td>红油辣椒面</td><td colspan="4">四川翠宏食品有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">生姜</td><td colspan="4">合肥韵绿农副产品有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">砚山晨鑫种植农民专业合作社</td></tr>
</table>



工艺流程	香辛料调味油工艺流程图（见上图）
配送要求	F 型冷链配送餐厅

检测项目

项目	要求	执行标准	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	GB31644	取适量试样置于洁净的烧杯（液态产品）或洁净的白色瓷盘（半固态或固态产品）中，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味、无异嗅	GB31644	
状态	具有产品应有的状态，无霉变、无正常视力可见外来异物	GB31644	
理化指标	符合 GB31644 的要求		
污染物	污染物限量符合 GB2762 的规定		
食品添加剂	食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定		
标签标识	符合 GB7718 的规定		

检测指标

项目	限值	执行标准	检测方法	检测频率
酸价/酸值	/	GB31644	GB 5009.229	每批
过氧化值	/	GB31644	GB 5009.227	每批
铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	1.0	GB 2762	GB 5009.12	每半年
丁基羟基茴香醚（BHA）/（g/kg）	≤0.2	GB 2760	GB 5009.32	每半年
二丁基羟基甲苯	≤0.2	GB 2760	GB 5009.32	每半年

<table>
<tr><td>（BHT）/（g/kg）</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="5">备注：
1、 禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质
2、 所有产品执行标准按最新版执行。</td></tr>
<tr><td colspan="5">索票索证</td></tr>
<tr><td rowspan="2">供应商</td><td colspan="2">1.营业执照
2.生产许可证
3.型式检验报告</td><td colspan="2">SRM 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td colspan="2">4.出厂检测报告</td><td colspan="2">WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td>中央厨房</td><td colspan="2">1.型式检验报告
2.出厂检测报告</td><td colspan="2">WMS 已收集审核归档</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="9">基本信息</td><td rowspan="9">糊辣调味油</td><td>类别</td><td colspan="2">调味品</td><td rowspan="5"></td></tr>
<tr><td>规格</td><td colspan="2">300g/包</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">合肥</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td colspan="2">30 天</td></tr>
<tr><td>储存方式</td><td colspan="2">常温</td></tr>
<tr><td>执行标准</td><td>GB 31644</td><td>物料编码</td><td>1200001004</td></tr>
<tr><td>使用区域</td><td>全国</td><td>用途</td><td>餐厅☑ 零售☐</td></tr>
<tr><td>过敏原</td><td>☑</td><td>添加防腐剂</td><td>☐</td></tr>
<tr><td>配料</td><td colspan="3">大豆油、干红椒、京葱、生姜、花椒</td></tr>
<tr><td rowspan="4">原料来源</td><td rowspan="2">大豆油</td><td colspan="4">益海嘉里食品营销有限公司安徽分公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">中粮粮油工业（巢湖）有限公司</td></tr>
<tr><td>京葱</td><td colspan="4">合肥疏秋农副产品有限公司</td></tr>
<tr><td>生姜</td><td colspan="4">合肥韵绿农副产品有限公司</td></tr>
<tr><td>工艺流程</td><td colspan="5">香辛料调味油工艺流程图
香辛料 → 原料验收 → 初加工 → 清洗 → 切割 → 配料 → 投料
原料★ → 拆包 → 配料★ → 投料 → 加工（熬制） → 冷却 → 包装 → 金检★ → 储存</td></tr>
<tr><td>配送要求</td><td colspan="5">F 型冷链配送餐厅</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="4">检测项目</th></tr>
<tr><td>项目</td><td>要求</td><td>执行标准</td><td>检验方法</td></tr>
<tr><td>色泽</td><td>具有产品应有的色泽</td><td>GB31644</td><td rowspan="2">取适量试样置于洁净的烧杯（液态产品）或洁净的白色瓷盘（半固态或固态产品）中，在自然光下观察色泽和</td></tr>
<tr><td>滋味、气味</td><td>具有产品应有的滋味和气味，无异味、无异嗅</td><td>GB31644</td></tr>
</table>

状态	具有产品应有的状态，无霉变、无正常视力可见外来异物	GB31644	状态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
理化指标	符合 GB31644 的要求		
污染物	污染物限量符合 GB2762 的规定		
食品添加剂	食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定		
标签标识	符合 GB7718 的规定		

检测指标

项目	限值	执行标准	检测方法	检测频率
酸价/酸值	/	GB31644	GB 5009.229	每批
过氧化值	/	GB31644	GB 5009.227	每批
铅 (以 Pb 计) /(mg/kg)	1.0	GB 2762	GB 5009.12	每半年
丁基烃基茴香醚（BHA）/（g/kg）	≤0.2	GB 2760	GB 5009.32	每半年
二丁基烃基甲苯（BHT）/（g/kg）	≤0.2	GB 2760	GB 5009.32	每半年

备注：

1、 禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质

2、 所有产品执行标准按最新版执行

索票索证

供应商	1.营业执照 2.生产许可证 3.型式检验报告	SRM 已收集审核归档
	4.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档
中央厨房	1.型式检验报告 2.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档

<table>
<tr><td rowspan="9">基本信息</td><td rowspan="9">鸡肫</td><td>类别</td><td colspan="2">速冻其他</td><td rowspan="5"></td></tr>
<tr><td>规格</td><td colspan="2">1.3kg/包</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">合肥</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td colspan="2">90 天</td></tr>
<tr><td>储存方式</td><td colspan="2">≤-18℃</td></tr>
<tr><td>执行标准</td><td>Q/LXJ0009S</td><td>物料编码</td><td>1200000913</td></tr>
<tr><td>使用区域</td><td>全国</td><td>用途</td><td>餐厅☑ 零售☐</td></tr>
<tr><td>过敏原</td><td>☐</td><td>添加防腐剂</td><td>☐</td></tr>
<tr><td>配料</td><td colspan="3">鸡肫</td></tr>
<tr><td rowspan="14">原料来源</td><td rowspan="14">鸡肫</td><td colspan="4">蚌埠大成食品有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">北票市宏发食品有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">朝阳宏发食品有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">大成食品（河北）有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">福建圣农发展股份有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">阜新双汇禽业有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">江苏益客食品集团股份有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">玖兴农牧（涞源）有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">喀左宏发食品有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">正大食品（宿迁）有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">漯河万中禽业加工有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">西华双汇禽业有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">徐州润客食品有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">正大卜蜂食品（湖北）有限公司</td></tr>
</table>



工艺流程	速冻其他食品工艺流程图（见上图）
配送要求	F 型冷链配送餐厅

检测项目

项目	要求	执行标准	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	Q/LXJ0009S	取适量试样置于白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味
气味	具有产品应有的气味，无异味	Q/LXJ0009S	
组织状态	具有产品应有的状态	Q/LXJ0009S	
异物	不得检出	Q/LXJ0009S	
理化指标	符合 Q/LXJ0009S 的要求		
微生物	应符合 Q/LXJ0009S 规定的限量要求		
污染物	污染物限量符合 Q/LXJ0009S 的规定		
兽药残留限量	兽药残留限量应符合国家有关规定和公告		
标签标识	符合 GB7718 的规定		

检测指标

项目	限值	执行标准	检测方法	检测频率
菌落总数（cfu/g)	/	Q/LXJ0009S	GB 4789.2	每批
挥发性盐基氮（mg/100g)	≤15	Q/LXJ0009S	GB 5009.228	每半年

总汞（以 Hg 计）/(mg/kg)	≤0.04	Q/LXJ0009S	GB 5009.17	每半年
总砷（以 As 计）/(mg/kg)	≤0.4	Q/LXJ0009S	GB 5009.11	每半年
尼卡巴嗪残留标志物/(μg/kg)	≤200	Q/LXJ0009S	GB 29690	每半年
磺胺类（总量）/(μg/kg)	≤100	Q/LXJ0009S	GB/T21316	每半年
五氯酚酸钠/(μg/kg)	不得检出	Q/LXJ0009S	GB 23200.92	每半年
氯霉素/(μg/kg)	不得检出	Q/LXJ0009S	GB/T22338	每半年

备注：
1、 禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质
2、所有产品执行标准按最新版执行

<table>
<tr><th colspan="3">索票索证</th></tr>
<tr><td rowspan="2">供应商</td><td>1.营业执照
2.动物防疫条件合格证
3.型式检验报告</td><td>SRM 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td>4.动物检疫合格证明
5.出厂检测报告</td><td>WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td>中央厨房</td><td>1.型式检验报告
2.出厂检测报告</td><td>WMS 已收集审核归档</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="9">基本
信息</td><td rowspan="9">鸡肝
鸡心</td><td>类别</td><td colspan="2">速冻其他</td><td rowspan="5"></td></tr>
<tr><td>规格</td><td colspan="2">1.2kg/包</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">合肥</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td colspan="2">90 天</td></tr>
<tr><td>储存方式</td><td colspan="2">≤-18℃</td></tr>
<tr><td>执行标准</td><td>Q/LXJ0009S</td><td>物料编码</td><td>1200000915</td></tr>
<tr><td>使用区域</td><td>全国</td><td>用途</td><td>餐厅☑ 零售☐</td></tr>
<tr><td>过敏原</td><td>☐</td><td>添加防腐剂</td><td>☐</td></tr>
<tr><td>配料</td><td colspan="3">鸡肝、鸡心</td></tr>
<tr><td rowspan="5">原料
来源</td><td rowspan="3">鸡肝</td><td colspan="4">蚌埠大成食品有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">玖兴农牧（涞源）有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">正大食品（宿迁）有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">鸡心</td><td colspan="4">玖兴农牧（涞源）有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">正大食品（宿迁）有限公司</td></tr>
<tr><td>工艺
流程</td><td colspan="5">速冻其他食品工艺流程图
原料★
↓
拆包
↓
解冻
↓
清洗
↓
挑拣
↓
分切
↓
漂烫
↓
冷却
↓
包装
↓
金属检测★
↓
速冻★
↓
储存</td></tr>
<tr><td>配送
要求</td><td colspan="5">F 型冷链配送餐厅</td></tr>
</table>

检测项目			
项目	要求	执行标准	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	Q/LXJ0009S	取适量试样置于白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味
气味	具有产品应有的气味，无异味	Q/LXJ0009S	
组织状态	具有产品应有的状态	Q/LXJ0009S	
异物	不得检出	Q/LXJ0009S	
理化指标	符合 Q/LXJ0009S 的要求		
微生物	应符合 Q/LXJ0009S 规定的限量要求		
污染物	污染物限量符合 Q/LXJ0009S 的规定		
兽药残留限量	兽药残留限量应符合国家有关规定和公告		
标签标识	符合 GB7718 的规定		

检测指标				
项目	限值	执行标准	检测方法	检测频率
菌落总数（cfu/g）	/	Q/LXJ0009S	GB 4789.2	每批
挥发性盐基氮（mg/100g）	≤15	Q/LXJ0009S	GB 5009.228	每半年
总汞（以 Hg 计）/(mg/kg)	≤0.04	Q/LXJ0009S	GB 5009.17	每半年
总砷（以 As 计）/(mg/kg)	≤0.4	Q/LXJ0009S	GB 5009.11	每半年
尼卡巴嗪残留标志物/(μg/kg)	≤200	Q/LXJ0009S	GB 29690	每半年
磺胺类（总量）/(μg/kg)	≤100	Q/LXJ0009S	GB/T21316	每半年
五氯酚酸钠/(μg/kg)	不得检出	Q/LXJ0009S	GB 23200.92	每半年
氯霉素/(μg/kg)	不得检出	Q/LXJ0009S	GB/T22338	每半年

备注：
1、 禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质
2、所有产品执行标准按最新版执行

索票索证		
供应商	1.营业执照 2.动物防疫条件合格证 3.型式检验报告	SRM 已收集审核归档
	4.动物检疫合格证明 5.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档
中央厨房	1.型式检验报告 2.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档

3 成品

央厨现有三款成品，分别为卤肉、笋子烧肉、菜根香。卤肉在餐厅需经过蒸柜10分钟蒸制过程方可食用，笋子烧肉在餐厅需经过5分钟的烧制过程方可食用。菜根香在工厂经腌制、杀菌制得，为酱腌菜，可开袋即食，2024年截止到3月底共检测菜根香83批次，无异常。

<table>
<tr><td rowspan="9">基本信息</td><td rowspan="9">农家菜根香</td><td>类别</td><td colspan="2">食品-蔬菜制品-酱腌菜</td><td rowspan="5"></td></tr>
<tr><td>规格</td><td colspan="2">130g/包</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">合肥</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td colspan="2">6天</td></tr>
<tr><td>储存方式</td><td colspan="2">冷藏 0-4℃</td></tr>
<tr><td>执行标准</td><td>GB 2714</td><td>物料编码</td><td>1200000048</td></tr>
<tr><td>使用区域</td><td>全国</td><td>用途</td><td>餐厅☑ 零售☐</td></tr>
<tr><td>过敏原</td><td>☑</td><td>添加防腐剂</td><td>☐</td></tr>
<tr><td>配料</td><td colspan="3">白萝卜、红油、红辣椒、香菜、豆干、辣鲜露、酿造酱油、芝麻油、白砂糖、香辛料、酿造食醋、食用香精</td></tr>
<tr><td rowspan="7">原料来源</td><td>辣鲜露</td><td colspan="4">佛山市海天调味食品有限公司</td></tr>
<tr><td>白萝卜</td><td colspan="4">合肥疏美多农业种植有限公司</td></tr>
<tr><td>香菜</td><td colspan="4">合肥韵绿农副产品有限公司</td></tr>
<tr><td>酿造酱油</td><td colspan="4">李锦记（中国）销售有限公司上海分公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">芝麻油</td><td colspan="4">合肥燕庄食用油有限责任公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">益海嘉里食品营销有限公司安徽分公司</td></tr>
<tr><td>酿造食醋</td><td colspan="4">江苏恒顺醋业股份有限公司</td></tr>
</table>



工艺流程	酱腌菜工艺流程图（见上图）
配送要求	F 型冷链配送餐厅

检测项目

项目	要求	执行标准	检验方法
滋味、气味	无异味、无异臭	GB2714	取适量试样置于瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味
状态	无霉变，无霉斑白膜，无正常视力可见的外来异物	GB2714	
微生物	应符合 GB2714 规定的限量要求		
致病菌	限量应符合 GB29921 的规定		
污染物	污染物限量符合 GB2762 的规定		
食品添加剂	应符合 GB2760 的规定		
标签标识	符合 GB7718 的规定		

检测指标

项目	限值				执行标准	检测方法	检测频率
大肠菌群（CFU/g）	n	c	m	M	GB 2714	GB 4789.3	每批
	5	2	10	10^3			
铅（以 pb 计）（mg/kg）	≤0.5				GB 2762	GB 5009.268	每半年
亚硝酸盐（以 $NaNO_2$ 计）（mg/kg）	≤20				GB 2760	GB 5009.33	每半年
苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）（g/kg）	≤1.0				GB 2760	GB 5009.28	每半年
山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）（g/kg）	≤1.0				GB 2760	GB 5009.28	每半年

<table>
<tr><td>脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)（g/kg）</td><td colspan="4">≤1.0</td><td>GB 2760</td><td>GB 5009.121</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>糖精钠（以糖精计）（g/kg）</td><td colspan="4">≤0.15</td><td>GB 2760</td><td>GB 5009.28</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td rowspan="2">金黄色葡萄糖球菌（CFU/g）</td><td>n</td><td>c</td><td>m</td><td>M</td><td rowspan="2">GB 29921</td><td rowspan="2">GB 4789.10</td><td rowspan="2">每半年</td></tr>
<tr><td>5</td><td>1</td><td>100</td><td>1000</td></tr>
<tr><td rowspan="2">沙门氏菌</td><td>n</td><td>c</td><td>m</td><td>M</td><td rowspan="2">GB 29921</td><td rowspan="2">GB 4789.4</td><td rowspan="2">每半年</td></tr>
<tr><td>5</td><td>0</td><td>0</td><td>-</td></tr>
<tr><td>安赛蜜 （g/kg）</td><td colspan="4">≤0.3</td><td>GB 2760</td><td>GB 5009.140</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>柠檬黄（g/kg）</td><td colspan="4">≤0.1</td><td>GB 2760</td><td>GB 5009.35</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>日落黄（g/kg）</td><td colspan="4">不得检出</td><td>GB 2760</td><td>GB 5009.35</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td colspan="8">备注:
1、禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。
2、所有产品执行标准按最新版执行。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="3">索票索证</th></tr>
<tr><td rowspan="2">供应商</td><td>1.营业执照
2.生产许可证
3.型式检验报告</td><td>SRM 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td>4.出厂检测报告</td><td>WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td>中央厨房</td><td>1.型式检验报告
2.出厂检测报告</td><td>WMS 已收集审核归档</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="9">基本信息</td><td rowspan="9">卤肉</td><td>类别</td><td colspan="2">食品-速冻食品-速冻调制（熟制品）</td><td rowspan="5"></td></tr>
<tr><td>规格</td><td colspan="2">650g/包</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">合肥</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td colspan="2">90 天</td></tr>
<tr><td>储存方式</td><td colspan="2">≤-18℃</td></tr>
<tr><td>执行标准</td><td>SB/T 10379</td><td>物料编码</td><td>1200002743</td></tr>
<tr><td>使用区域</td><td>全国</td><td>用途</td><td>餐厅☑ 零售☐</td></tr>
<tr><td>过敏原</td><td>☑</td><td>添加防腐剂</td><td>☐</td></tr>
<tr><td>配料</td><td colspan="3">水、猪肉、葱香卤肉汁、大豆油、香菇、磷酸酯双淀粉</td></tr>
<tr><td rowspan="10">原料来源</td><td rowspan="6">猪肉</td><td colspan="4">百佑佳食品贸易（上海）有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">北京泓睿国际贸易有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">金百顺食品贸易（上海）有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">上海商润食品有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">上海禧宁供应链有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">牧原肉食品有限公司</td></tr>
<tr><td>葱香卤肉汁</td><td colspan="4">必斐艾食品有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">大豆油</td><td colspan="4">益海嘉里食品营销有限公司安徽分公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">中粮粮油工业（巢湖）有限公司</td></tr>
<tr><td>香菇</td><td colspan="4">湖北裕国菇业股份有限公司</td></tr>
</table>



工艺流程	速冻调制（熟制品）食品工艺流程图（见上图）
配送要求	F 型冷链配送餐厅

检测项目

项目	要求	执行标准	检验方法
组织结构	符合该类产品的组织要求	SB/T 10379	在正常光线下用目测和鼻嗅
色泽	具有该产品应有的色泽	SB/T 10379	
滋气味	具有该产品特有的滋气味	SB/T 10379	
杂质	无正常视力可见外来杂质	SB/T 10379	
理化指标	符合 GB19295 的要求		
微生物	应符合 GB19295 规定的限量要求		
致病菌	限量应符合 GB29921 的规定		
污染物	污染物限量符合 GB2762 的规定		
食品添加剂	食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定		
标签标识	符合 GB7718 的规定		

检测指标

项目	限值	执行标准	检测方法	检测频率
过氧化值（以脂肪计）(g/100g)	≤0.25	GB19295	GB 5009.227	每批
菌落总数（cfu/g）	/	GB19295	GB 4789.2	每批
大肠菌群（cfu/g）	/	GB19295	GB 4789.3	每批
铅（以 Pb 计）（mg/kg）	≤0.5	GB 2762	GB	每半年

						5009.268	
铬（以 Cr 计）（mg/kg)	≤1.0				GB 2762	GB 5009.123	每半年
氯霉素（ug/kg)	不得检出				整顿办函〔2011〕1号	GB/T 22338	每半年
胭脂红（g/kg)	不得检出				GB 2760	GB 9695.6	每半年
诱惑红（g/kg)	不得检出				GB2760	GB 5009.35	每半年
亚硝酸盐（g/kg)	不得检出				GB 2760	GB 5009.33	每半年
单核细胞增生李斯特氏菌	n	c	m	M	GB29921	GB 4789.30	每半年
	5	0	0	-			
金黄色葡萄糖球菌（CFU/g)	n	c	m	M	GB29921	GB 4789.10	每半年
	5	1	100	1000			
沙门氏菌	n	c	m	M	GB29921	GB 4789.4	每半年
	5	0	0	-			

备注:
1、 禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质
2、所有产品执行标准按最新版执行。

索票索证

供应商	1.营业执照/生产许可 2.生猪定点屠宰证 3.动物防疫条件合格证 4.型式检验报告	SRM 已收集审核归档
	5.动物检疫合格证明 6.肉品品质合格证 7.非洲猪瘟报告 8.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档
中央厨房	1.型式检验报告 2.出厂检测报告	WMS 已收集审核归档

<table>
<tr><td rowspan="10">基本信息</td><td rowspan="10">笋子烧肉</td><td>类别</td><td colspan="2">食品-速冻食品-速冻调制（熟制品）</td><td rowspan="5"></td></tr>
<tr><td>规格</td><td colspan="2">1.3kg/包</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">合肥</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td colspan="2">90 天</td></tr>
<tr><td>储存方式</td><td colspan="2">≤-18℃</td></tr>
<tr><td>执行标准</td><td>SB/T 10379</td><td>物料编码</td><td>1200002724</td></tr>
<tr><td>使用区域</td><td>全国</td><td>用途</td><td>餐厅☑ 零售☐</td></tr>
<tr><td>过敏原</td><td>☐</td><td>添加防腐剂</td><td>☐</td></tr>
<tr><td>配料</td><td colspan="3">笋干、水、猪肉、烧肉汁、食用猪油、菜籽油、食用盐</td></tr>
<tr><td rowspan="14">原料来源</td><td rowspan="5">猪肉</td><td colspan="4">百佑佳食品贸易（上海）有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">北京泓睿国际贸易有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">金百顺食品贸易（上海）有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">上海商润食品有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">上海禧宁供应链有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">笋干</td><td colspan="4">福建领峰食品有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">漳州明成食品有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">食用猪油</td><td colspan="4">河南双汇投资发展股份有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">牧原肉食品有限公司</td></tr>
<tr><td>烧肉汁</td><td colspan="4">成都圣恩生物科技股份有限公司</td></tr>
<tr><td rowspan="2">菜籽油</td><td colspan="4">成都市新兴粮油有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="4">益海嘉里食品营销有限公司安徽分公司</td></tr>
<tr><td>食用盐</td><td colspan="4">合肥市肥西盐业有限公司</td></tr>
</table>



工艺流程	速冻调制（熟制品）食品工艺流程图（见流程图）		
配送要求	F 型冷链配送餐厅		
检测项目			
项目	要求	执行标准	检验方法
组织结构	符合该类产品的组织要求	SB/T 10379	在正常光线下用目测和鼻嗅
色泽	具有该产品应有的色泽	SB/T 10379	
滋气味	具有该产品特有的滋气味	SB/T 10379	
杂质	无正常视力可见外来杂质	SB/T 10379	
理化指标	符合 GB19295 的要求		
微生物	应符合 GB19295 规定的限量要求		
致病菌	限量应符合 GB29921 的规定		
污染物	污染物限量符合 GB2762 的规定		
食品添加剂	食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定		
标签标识	符合 GB7718 的规定		

检测指标

项目	限值	执行标准	检测方法	检测频率
过氧化值（以脂肪计）（g/100g）	≤0.25	GB19295	GB 5009.227	每批
铅（以 Pb 计）（mg/kg）	≤0.3	GB 2762	GB 5009.268	每半年
铬（以 Cr 计）（mg/kg）	≤1.0	GB 2762	GB 5009.123	每半年

<table>
<tr><td>氯霉素（ug/kg）</td><td colspan="4">不得检出</td><td>整顿办函〔2011〕1号</td><td>GB/T 22338</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>胭脂红（g/kg）</td><td colspan="4">不得检出</td><td>GB 2760</td><td>GB 9695.6</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>诱惑红（g/kg）</td><td colspan="4">不得检出</td><td>GB2760</td><td>GB 5009.35</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td>亚硝酸盐（g/kg）</td><td colspan="4">不得检出</td><td>GB 2760</td><td>GB 5009.33</td><td>每半年</td></tr>
<tr><td rowspan="2">金黄色葡萄糖球菌（CFU/g）</td><td>n</td><td>c</td><td>m</td><td>M</td><td rowspan="2">GB 29921</td><td rowspan="2">GB 4789.10</td><td rowspan="2">每半年</td></tr>
<tr><td>5</td><td>1</td><td>100</td><td>1000</td></tr>
<tr><td rowspan="2">沙门氏菌</td><td>n</td><td>c</td><td>m</td><td>M</td><td rowspan="2">GB 29921</td><td rowspan="2">GB 4789.4</td><td rowspan="2">每半年</td></tr>
<tr><td>5</td><td>0</td><td>0</td><td>-</td></tr>
<tr><td rowspan="2">单核细胞增生李斯特氏菌</td><td>n</td><td>c</td><td>m</td><td>M</td><td rowspan="2">GB 29921</td><td rowspan="2">GB 4789.30</td><td rowspan="2">每半年</td></tr>
<tr><td>5</td><td>0</td><td>0</td><td>-</td></tr>
<tr><td colspan="8">备注：
1、 禁止使用非食品原料或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质
2、所有产品执行标准按最新版执行</td></tr>
<tr><td colspan="8">索票索证</td></tr>
<tr><td rowspan="2">供应商</td><td colspan="5">1.营业执照/生产许可证
2.生猪定点屠宰证
3.动物防疫条件合格证
4.型式检验报告
5.对外贸易经营者备案登记表
6.海关报关单位注册登记书</td><td colspan="2">SRM 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td colspan="5">7.动物检疫合格证明
8.肉品品质合格证
9.非洲猪瘟报告
10 入境货物检验检疫证明
11.海关进口货物报关单
12.出厂检测报告</td><td colspan="2">WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td>中央厨房</td><td colspan="5">1.型式检验报告
2.出厂检测报告</td><td colspan="2">WMS 已收集审核归档</td></tr>
</table>

第四章 供应商原料溯源

2023 年，老乡鸡全年食材原料采购共计 873 个 SKU，分为禽类、畜类、米面粮油、新鲜蔬菜、农副产品、蛋类、水产、调味料和豆制品等 13 个类别。老乡鸡与 305 家食材供应商建立了紧密的合作关系，其中 A 级供应商占比 26%，B 级供应商占比 59%，C 级供应商占比 15%。多数为各自领域的头部企业，如益海嘉里、中粮、联合利华、李锦记、海天、农夫山泉、牧原、温氏、圣农、双汇、正大、可口可乐、伊利等。

公司对每个非通用食材供应商进行产品食品安全评估、供应商工厂食品安全评估和供应商供应能力评估；对于不同的食材原料，采购部开发、食安和执行团队会直接深入源头，与当地权威专家及龙头企业进行交流，对原料品种、产地、产季、土壤、气候、种植规模、加工方式、存储方式、运输方式、烹饪方式等一系列相关信息进行深入调研；产品测试阶段，采购部执行团队全程参与产品小试、中试、制定并下发原料标准书、大货跟产、产品验收等环节，持续优化产品，全程源头可追溯，确保产品品质与安全。

仅 2023 年，采购部各业务组累计用时 2400 多日，共计走访 25 个省市地区，深入 307 个源头产地及工厂进行食材属性调研和工厂审核,最终优选出 78 家合格供应商。

公司利用供应商协同软件系统(SRM)，对全部供应商进行追溯管理。全年追溯到货 116731 批次，其中异常 2313 批次，一次到货合格率达 98.02%； 2023 年共计追踪审核供应商资质证件 1629 品次；资质证件不符合我司要求，系统会自动关闭对应供应商订单下达权限；全年追踪老乡鸡中央厨房原料异常反馈 86 起、餐厅及顾客质量反馈 3746 起。相关信息从终端客户反馈转递至供应商在 24 小时内完成，提高了信息传递效率和准确性。

采购部通过供应商协同软件系统（SRM），对供应商订单合格率、一次到货合格率、质量反馈等多维度，进行月度/季度/半年度/年度考核。针对 C 级供应商，老乡鸡采购部、食品安全部、第三方专业机构人员进行定向赋能，2023 年共现场赋能供应商 51 家，计 105 个工作日。2024 年计划赋能 65 家,目前已赋能 7 家，后续按计划持续推进。评级为 D 级供应商将终止业务合作。

在追溯供应商原料的过程中，因为食材产地、季节性及传统工艺等限制，食用农产品及农产品初级加工品的源头追溯和食品安全管理工作，对于老乡鸡食材采购来说仍然是个巨大的挑战在采购过程中，我们也发现了一些问题，并采取了相应的改善措施：

序号	问题点	改善措施
1	部分初级农产品和初加工农产品的加工过程由于标准化不足存在异物风险，如梅干菜等。	【采购端】： 1、第三方专业机构对供应商进行式审核，帮助供应商发现问题并解决； 2、食品安全团队定期对供应商进行赋能，提升供应商的食品安全和质量管理能力； 3、推动供应商增加异物控制设备来降低异物风险。 【中央厨房端】： 1、鼓泡式清洗机对初级农产品和初加工农产品原料进行清洗； 2、每日运用进口无影灯设备挑拣台对初级农产品和初加工农产品中的异物再次进行挑选； 3、利用 X 光异物检测机+金属检测机串联，对包装后的产成品进行最后的异物检测。
2	由于部分蔬菜农产品农药残留及虫害问题，蔬菜农产品品质标准把控难度较大。	【采购端】： 扩充蔬菜类农产品供应商资源库，对蔬菜类农产品供应商加大赋能，提升供应商食品安全及品质管理能力； 【中央厨房端】： 提升对蔬菜类农产品药残虫害检测能力，完善中央厨房的净菜加工处理工艺。

通过以上梳理，虽然已经取得了一些改善成果，但仍存在不足之处，接下来采购端会继续努力，推动供应商改善，持续为食材的食品安全和品质保驾护航。

1	食品-食用农产品	44	肥西老母鸡、老母鸡、土鸡蛋、干红椒、西红柿、螺丝椒、娃娃菜、大白菜、圆包菜、生姜、蒜子、香葱、毛白菜、鲜红椒、鲜香菇、青菜、蜜薯、贝贝南瓜、新鲜玉米、土豆、青椒丁（净菜）、鸡肫、鸡爪、翅根、鸡边腿、鸡肉、鸡油、琵琶腿、鸡肝、鸡心、翅中、带皮去骨鸡腿肉、鸭爪/鸭掌、小母鸡、小公鸡、草公鸡、岭南黄鸡、凤凰蛋、带皮五花肉、去皮后座肉、去皮夹座、猪油、牛肉、绿豆芽、
2	食品-粮食加工品	10	大米、面粉、面条、意大利面条、小黄米、混合杂粮、糯米、黄豆、手工挂面、热干面
3	食品-食用油、油脂及其制品	4	大豆油、菜籽油、起酥油、芝麻香油
4	食品-调味料	28	蚕豆酱、果味糖醋酱、青椒酱、蚝油、黄豆酱、火锅底料、鸡粉、鸡精、醋、金标生抽、辣糊汤底料、烧鸡料、金汤、盐、味精、味极鲜酱油、豉油汁、拌面葱油、海皇汁、卤料、卤油、蒸鱼豉油、香辣油、特制卤肉汁、蒜蓉、香辛料、藤椒油、豆瓣酱
5	食品-饮料	7	豆浆粉、水、可口可乐、乳酸菌、鸡笼香风味饮料、生椰乳、苹果山楂风味红茶
6	食品-速冻食品	37	毛豆米、菜苔、茄条、南瓜丁、菌菇包、西兰花、菠萝块、三色杂菜、鸡腿鸡排、卤鸡爪、巴沙鱼、白鲢鱼头、草鱼块、鱼块、河虾、棒棒虾、春卷、烤肠、留香霸王腿、牛腩、咕咾肉、鸡丁、糖醋仔排、香脆鸡腿、鸡翅中尖、小圆薯饼、雪花鸡排、香菇青菜包子、鲜肉蒸饺、油条、糯米烧麦、卡通鸡仔包、白面刀切馒头、皇馍馍、牛肉盒、南瓜味松糕、老面小笼包
7	食品-酒类	3	啤酒、劲酒、白酒
8	食品-蔬菜制品	13	干木耳、干玉耳、干香菇、梅干菜、小叶酸菜、小米辣、海带丝、剁椒、笋干、笋丝、竹笋、外婆菜、酸豆角
9	食品-蛋制品	2	咸鸭蛋、鸡蛋干
10	食品-食糖	1	白砂糖
11	食品-水产制品	1	虾仁
12	食品-淀粉及淀粉制品	2	藕粉、粉丝
13	食品-豆制品	6	锅香豆腐、千张丝、香大元、香干、方干、腐竹

基本信息	产品名称	鲜鸡蛋		
	产品分类	食用农产品		
	用途	餐厅☑中央厨房☑零售☑		
	产地	\		
	是否转基因 ☐		是否添加防腐剂 ☐	
感官指标	项目	标准	项目	标准
	规格	15kg/筐，单枚克重≥50g	气味	蛋液具有固有的蛋腥味，无异味
	外观	蛋白色泽：浓蛋白粘稠、透明，	杂质	无正常视力可见外来杂质
检验指标	项目	指标	执行标准	检测方法
	氟本尼考	≤10	GB31658.20	单项快检
	氯霉素	不得检出	GB31658.20	单项快检
	甲砜霉素	≤10	GB31658.20	单项快检
资质证件	营业执照		SRM 已收集审核归档	
	型检报告			
	出厂检验报告		WMS 已收集审核归档	
储运方式	存储要求	阴凉、干燥、通风处	运输要求	常温运输
	保质期	30 天	允收期	外购鸡蛋：进货日期距离生产日期 1/3 期限；
供应商信息	名称		联系人	联系电话
	利辛老乡鸡养殖有限公司		曹先生	13515663366
	寿县老乡鸡家禽养殖有限公司		曹先生	13515663366

<table>
<tr><td rowspan="5">基本信息</td><td>产品名称</td><td colspan="2">大米</td><td rowspan="4"></td></tr>
<tr><td>产品分类</td><td colspan="2">粮食加工品</td></tr>
<tr><td>用途</td><td colspan="2">餐厅☑中央厨房☐零售☑</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">黑龙江/江苏</td></tr>
<tr><td colspan="2">是否转基因 ☐</td><td colspan="2">是否添加防腐剂 ☐</td></tr>
<tr><td rowspan="3">感官指标</td><td>项目</td><td>标准</td><td>项目</td><td>标准</td></tr>
<tr><td>规格</td><td>5kg/袋、25kg/袋</td><td>气味</td><td>具有产品特有的米香味</td></tr>
<tr><td>外观</td><td>具有大米固有的颜色和光泽</td><td>杂质</td><td>总量≤0.25%</td></tr>
<tr><td rowspan="4">检验指标</td><td>项目</td><td>限值</td><td>执行标准</td><td>检测方法</td></tr>
<tr><td>铅(以 Pb 计)/(mg/kg)</td><td>≤0.2</td><td>GB 2762</td><td>GB 5009.12</td></tr>
<tr><td>镉(以 Cd 计)mg/kg</td><td>≤0.2</td><td>GB 2762</td><td>GB 5009.15</td></tr>
<tr><td>总汞（以 Hg 计）/（mg/kg)</td><td>≤0.02</td><td>GB 2762</td><td>GB 5009.17</td></tr>
<tr><td rowspan="4">资质证件</td><td colspan="2">营业执照</td><td colspan="2" rowspan="3">SRM 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td colspan="2">食品生产许可证</td></tr>
<tr><td colspan="2">型验报告</td></tr>
<tr><td colspan="2">出厂检验报告</td><td colspan="2">WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td rowspan="2">储运方式</td><td>存储要求</td><td>常温</td><td>运输要求</td><td>常温运输</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td>9 个月</td><td>允收期</td><td>进货日期距离生产日期 1/3 期限</td></tr>
<tr><td rowspan="3">供应商信息</td><td colspan="2">名称</td><td>联系人</td><td>联系电话</td></tr>
<tr><td colspan="2">益海嘉里食品营销有限公司安徽分公司</td><td>孙先生</td><td>13862214746</td></tr>
<tr><td colspan="2">方正县宝兴新龙米业有限公司</td><td>王先生</td><td>13654614666</td></tr>
</table>

	绥化市嘉禾米业有限公司	牛女士	13504559215
	沈阳信昌粮食贸易有限公司	赵女士	13141460444
	五常市四海米业有限公司	束先生	13394617777
	黑龙江祖谷米业有限公司	李先生	13936341035
	黑龙江秋然米业有限公司	隋先生	18646561666
	绥化市嘉香米业有限责任公司	王先生	13029861668
	江苏省农垦米业集团淮海有限公司	郭先生	13757124966

基本信息	产品名称	大豆油		
	产品分类	食用油、油脂及其制品		
	用途	餐厅☑中央厨房☑零售□		
	产地	安徽		
	是否转基因 ☑		是否添加防腐剂 □	
感官指标	项目	标准	项目	标准
	规格	10L/桶、20L/桶	气味	具有产品应有的气味
	外观	澄清透明	杂质	无肉眼可见异物
检验指标	项目	限值	执行标准	检测方法
	黄曲霉毒素 B1 (ug/kg)	≤8.0	GB 2716	GB 5009.22
	铅（以 Pb 计）(mg/kg)	≤0.08	GB 2716	GB 5009.12
	总砷(以 As 计) /（mg/kg)	≤0.09	GB 2716	GB 5009.11
资质证件	营业执照		SRM 已收集审核归档	
	食品生产许可证			
	型检报告			
	出厂检验报告		WMS 已收集审核归档	
储运方式	存储要求	常温	运输要求	常温运输
	保质期	12 个月	允收期	进货日期距离生产日期 1/2 期限
供应商信息	名称		联系人	联系电话
	益海嘉里食品营销有限公司安徽分公司		孙先生	13862214746
	中粮粮油工业（巢湖）有限公司		钟先生	18684851001

基本信息	产品名称	菜籽油		
	产品分类	食用油、油脂及其制品		
	用途	餐厅☑中央厨房☑零售☐		
	产地	/		
	是否转基因 ☐		是否添加防腐剂 ☐	
感官指标	项目	标准	项目	标准
	规格	10L/桶	气味	具有产品应有的气味
	外观	澄清透明	杂质	无肉眼可见异物
检验指标	项目	限值	执行标准	检测方法
	黄曲霉毒素 B1（ug/kg）	≤8.0	GB 2716	GB 5009.22
	铅（以 Pb 计）（mg/kg）	≤0.08	GB 2716	GB 5009.12
	总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤0.09	GB 2716	GB 5009.11
资质证件	营业执照		SRM 已收集审核归档	
	食品生产许可证			
	型检报告			
	出厂检验报告		WMS 已收集审核归档	
储运方式	存储要求	常温	运输要求	常温运输
	保质期	12 个月	允收期	进货日期距离生产日期 1/2 期限
供应商信息	名称		联系人	联系电话
	益海嘉里食品营销有限公司安徽分公司		孙先生	13862214746
	成都市新兴粮油有限公司		邓先生	18781687576

<table>
<tr><td rowspan="5">基本信息</td><td>产品名称</td><td>面粉</td><td colspan="2" rowspan="4"></td></tr>
<tr><td>产品分类</td><td>粮食加工品</td></tr>
<tr><td>用途</td><td>餐厅☐中央厨房☑零售☐</td></tr>
<tr><td>产地</td><td>/</td></tr>
<tr><td colspan="2">是否转基因 ☐</td><td colspan="2">是否添加防腐剂 ☐</td></tr>
<tr><td rowspan="3">感官指标</td><td>项目</td><td>标准</td><td>项目</td><td>标准</td></tr>
<tr><td>规格</td><td>25kG/包</td><td>气味</td><td>无异味</td></tr>
<tr><td>外观</td><td>呈粉末状，颜色乳白，体质半松散,无受潮结块</td><td>杂质</td><td>无肉眼可见的外来杂质，无虫蛀杂质</td></tr>
<tr><td rowspan="4">检验指标</td><td>项目</td><td>限值</td><td>执行标准</td><td>检测方法</td></tr>
<tr><td>铅(以 Pb 计)/(mg/kg)</td><td>≤0.2</td><td>Q/WDL 0017S</td><td>GB 5009.12</td></tr>
<tr><td>镉(以 Cd 计)/(mg/kg)</td><td>≤0.1</td><td>Q/WDL 0017S</td><td>GB 5009.15</td></tr>
<tr><td>总汞(以 Hg 计)/(mg/kg)</td><td>≤0.02</td><td>Q/WDL 0017S</td><td>GB 5009.17</td></tr>
<tr><td rowspan="4">资质证件</td><td colspan="2">营业执照</td><td colspan="2" rowspan="3">SRM 以收集审核归档</td></tr>
<tr><td colspan="2">食品生产许可证</td></tr>
<tr><td colspan="2">型检报告</td></tr>
<tr><td colspan="2">出厂检验报告</td><td colspan="2">WMS 以收集审核归档</td></tr>
<tr><td rowspan="2">储运方式</td><td>存储要求</td><td>常温</td><td>运输要求</td><td>常温运输</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td>6 个月</td><td>允收期</td><td>进货日期距离生产日期 1/3 期限</td></tr>
<tr><td rowspan="3">供应商信息</td><td colspan="2">名称</td><td>联系人</td><td>联系电话</td></tr>
<tr><td colspan="2">中粮面业（海宁）有限公司</td><td>李女士</td><td>13961079587</td></tr>
<tr><td colspan="2">益海嘉里食品营销有限公司安徽分公司</td><td>孙先生</td><td>13862214746</td></tr>
</table>

基本信息	产品名称	起酥油		
	产品分类	食用油、油脂及其制品		
	用途	餐厅☑中央厨房☐零售☐		
	产地	/		
	是否转基因 ☐		是否添加防腐剂 ☐	
感官指标	项目	标准	项目	标准
	规格	15KG/箱	气味	具有产品应有的气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味
	外观	具有产品应有的形态及色泽，质地均匀	杂质	无可见的外来异物
检验指标	项目	限值	执行标准	检测方法
	铅（以 Pb 计）(mg/kg)	≤0.08	GB 2762	GB 5009.12
	总砷（以 As 计）/(mg/kg)	≤0.1	GB 2762	GB 5009.11
资质证件	营业执照		SRM 已收集审核归档	
	食品生产许可证			
	型检报告			
	批次检验报告		WMS 已收集审核归档	
储运方式	存储要求	常温	运输要求	常温运输
	保质期	12 个月	允收期	进货日期距离生产日期 1/2 期限
供应商信息	名称		联系人	联系电话
	嘉吉粮油（南通）有限公司		朱先生	13611833143
	中粮东海粮油工业（张家港）有限公司		王先生	15722601000

基本信息	产品名称	芝麻香油		
	产品分类	食用油、油脂及其制品		
	用途	餐厅☑中央厨房☑零售☐		
	产地	\		
	是否转基因 ☐		是否添加防腐剂 ☐	
感官指标	项目	标准	项目	标准
	规格	包装规格：5L*4 桶/箱；	气味	具有浓郁的芝麻油固有香味和滋味，口感好，无异味；
	外观	具有产品应有的形态及色泽	杂质	无正常视力可见外来异物；
检验指标	项目	限值	执行标准	检测方法
	溶剂残留量/(mg/kg)	不得检出[a]	GB 2716	GB 5009.262
	酸价（以 KOH 计）/（mg/g）	≤2.5	GB/T 8233	GB 5009.229
	过氧化值/(g/100g)	≤0.15	GB/T 8233	GB 5009.227
	铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤0.1	GB 2762	GB 5009.12
资质证件	营业执照		SRM 已收集审核归档	
	食品生产许可证			
	型检报告			
	出厂检验报告		WMS 已收集审核归档	
储运方式	存储要求	常温储存	运输要求	常温运输
	保质期	18 个月	允收期	进货日期距离生产日期 1/2 期限
供应商信息	名称		联系人	联系电话
	合肥燕庄食用油有限责任公司		刘先生	13013089117
	益海嘉里食品营销有限公司安徽分公司		孙先生	13862214746

基本信息				
	产品名称	毛豆米		
	产品分类	速冻食品		
	用途	餐厅☑中央厨房☐零售☐		
	产地	/		
	是否转基因 ☐		是否添加防腐剂 ☐	
感官指标	项目	标准	项目	标准
	规格	4.8kg/袋	气味	具有毛豆米特有的气味，无异味
	外观	新鲜干净、颗粒饱满、大小均匀、表皮无破损、变色，颜色青绿，600 粒-700 粒/斤	杂质	无肉眼可见的外来杂质，无虫蛀，
检验指标	项目	限值	执行标准	检测方法
	*铅（以 Pb 计）	≤0.1 mg/kg	GB2762	GB5009.12
资质证件	营业执照		SRM 已收集审核归档	
	食品生产许可证			
	型检报告			
	出厂检验报告		WMS 已收集审核归档	
储运方式	存储要求	冷冻	运输要求	冷链运输
	保质期	18 个月	允收期	进货日期距离生产日期 1/2 期限
供应商信息	名称		联系人	联系电话
	绍兴绿容食品有限公司		冯先生	13605758188
	余姚谷满仓食品有限公司		吴先生	13989527376
	慈溪市三星农业开发有限公司		毛女士	13906747444
	浙江银河食品有限公司		戚先生	13777403311
	安徽华园食品有限公司		张先生	15856403111

基本信息	产品名称	蚕豆酱		
	产品分类	调味品		
	用途	餐厅☑中央厨房☑零售☐		
	产地	/		
	是否转基因 ☐		是否添加防腐剂 ☐	
感官指标	项目	标准	项目	标准
	规格	1.6KG/桶、10KG/桶	气味	具有产品应有的气味
	外观	具有产品应有的色泽	杂质	/
检验指标	项目	限值	执行标准	检测方法
	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）(g/kg)	≤0.5	GB 2760	GB5009.28-2016
	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）(g/kg)	≤1.0	GB 2760	GB5009.28-2016
	胭脂红/（g/kg)	不得使用	GB 2760	GB5009.35-2016
资质证件	营业执照		SRM 已收集审核归档	
	食品生产许可证			
	型检报告			
	出厂检验报告		WMS 已收集审核归档	
储运方式	存储要求	常温	运输要求	常温
	保质期	12 个月	允收期	进货日期距离生产日期 1/2 期限
供应商信息	名称		联系人	联系电话
	安庆市胡玉美酿造食品有限责任公司		余先生	13855666778

<table>
<tr><td rowspan="5">基本信息</td><td>产品名称</td><td colspan="2">面条</td><td rowspan="4"></td></tr>
<tr><td>产品分类</td><td colspan="2">粮食加工品</td></tr>
<tr><td>用途</td><td colspan="2">餐厅☑中央厨房☐零售☐</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">/</td></tr>
<tr><td colspan="2">是否转基因 ☐</td><td colspan="2">是否添加防腐剂 ☐</td></tr>
<tr><td rowspan="3">感官指标</td><td>项目</td><td>标准</td><td>项目</td><td>标准</td></tr>
<tr><td>规格</td><td>10kg/袋，（190(±10)mm*5.0(±0.5)mm*（1.15-1.3）mm）</td><td>气味</td><td>具有产品自有气味，无异味，无异臭</td></tr>
<tr><td>外观</td><td>具有与原料相对应的色泽，色泽均匀</td><td>杂质</td><td>无肉眼可见的异物</td></tr>
<tr><td rowspan="2">检验指标</td><td>项目</td><td>限值</td><td>执行标准</td><td>检测方法</td></tr>
<tr><td>水分(g/00g)</td><td>≤14.5</td><td>企业标准</td><td>GB 5009.3</td></tr>
<tr><td rowspan="4">资质证件</td><td colspan="2">营业执照</td><td colspan="2" rowspan="3">SRM 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td colspan="2">食品生产许可证</td></tr>
<tr><td colspan="2">型检报告</td></tr>
<tr><td colspan="2">出厂检验报告</td><td colspan="2">WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td rowspan="2">储运方式</td><td>存储要求</td><td>常温</td><td>运输要求</td><td>常温运输</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td>12 个月</td><td>允收期</td><td>进货日期距离生产日期 1/2 期限</td></tr>
<tr><td rowspan="3">供应商信息</td><td colspan="2">名称</td><td>联系人</td><td>联系电话</td></tr>
<tr><td colspan="2">安徽王仁和米线食品有限公司</td><td>王先生</td><td>13966668486</td></tr>
<tr><td colspan="2">江西五丰食品有限公司</td><td>刘先生</td><td>13766304117</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="5">基本信息</td><td>产品名称</td><td colspan="2">意大利面条</td><td rowspan="4"></td></tr>
<tr><td>产品分类</td><td colspan="2">速冻食品</td></tr>
<tr><td>用途</td><td colspan="2">餐厅☑中央厨房☐零售☐</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="2">是否转基因 ☐</td><td colspan="2">是否添加防腐剂 ☐</td></tr>
<tr><td rowspan="3">感官指标</td><td>项目</td><td>标准</td><td>项目</td><td>标准</td></tr>
<tr><td>规格</td><td>110g/包</td><td>气味</td><td>具有产品应有的滋味和气味，无异味</td></tr>
<tr><td>外观</td><td>面条完整，无断面、碎面</td><td>杂质</td><td>无正常视力可见外来杂质</td></tr>
<tr><td rowspan="2">检验指标</td><td>项目</td><td>限值</td><td>执行标准</td><td>检测方法</td></tr>
<tr><td>铅（以 Pb 计）(mg/kg)</td><td>≤0.2</td><td>GB 2762</td><td>GB 5009.12</td></tr>
<tr><td rowspan="4">资质证件</td><td colspan="2">营业执照</td><td colspan="2" rowspan="3">SRM 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td colspan="2">食品生产许可证</td></tr>
<tr><td colspan="2">型检报告</td></tr>
<tr><td colspan="2">出厂检验报告</td><td colspan="2">WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td rowspan="2">储运方式</td><td>存储要求</td><td>冷冻</td><td>运输要求</td><td>冷链运输</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td>12 个月</td><td>允收期</td><td>进货日期距离生产日期 1/2 期限</td></tr>
<tr><td rowspan="3">供应商信息</td><td colspan="2">名称</td><td>联系人</td><td>联系电话</td></tr>
<tr><td colspan="2">上海贺寿食品有限公司</td><td>张女士</td><td>13482473762</td></tr>
<tr><td colspan="2">河南厨香传奇食品有限公司</td><td>胡先生</td><td>19937892996</td></tr>
</table>

基本信息	产品名称	菜苔		
	产品分类	速冻食品		
	用途	餐厅☑中央厨房☐零售☐		
	产地	/		
	是否转基因 ☐		是否添加防腐剂 ☐	
感官指标	项目	标准	项目	标准
	规格	5kg/箱（长度 4-12cm，直径 7-15 毫米）	气味	解冻后产品具有本品应有气味，无异味
	外观	杆状，有叶，无粘连、无结块、无结霜现象，色泽墨绿或深绿，无黄叶	杂质	无肉眼可见外来异物
检验指标	项目	限值	执行标准	检测方法
	*铅（以 Pb 计）	≤0.1 mg/kg	GB2762	GB5009.12
资质证件	营业执照		SRM 已收集审核归档	
	食品生产许可证			
	型检报告			
	出厂检验报告		WMS 已收集审核归档	
储运方式	存储要求	冷冻	运输要求	冷链运输
	保质期	18 个月	允收期	进货日期距离生产日期 1/2 期限
供应商信息	名称		联系人	联系电话
	绍兴绿容食品有限公司		冯先生	13605758188
	余姚谷满仓食品有限公司		吴先生	13989527376
	江苏海大食品有限公司		钱先生	13905791563
	浙江银河食品有限公司		戚先生	13777403311
	安徽华园食品有限公司		张先生	15856403111

<table>
<tr><td rowspan="5">基本信息</td><td>产品名称</td><td colspan="2">茄条</td><td rowspan="4"></td></tr>
<tr><td>产品分类</td><td colspan="2">速冻食品</td></tr>
<tr><td>用途</td><td colspan="2">餐厅☑中央厨房☐零售☐</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">\</td></tr>
<tr><td colspan="2">是否转基因 ☐</td><td colspan="2">是否添加防腐剂 ☐</td></tr>
<tr><td rowspan="3">感官指标</td><td>项目</td><td>标准</td><td>项目</td><td>标准</td></tr>
<tr><td>规格</td><td>包装规格：1400g*6袋/件；
产品标准：长 6-7cm、带皮一面宽2.5-3cm，三棱柱形；</td><td>气味</td><td>气味正常，无异味；</td></tr>
<tr><td>外观</td><td>单冻，表面无冰渣，表皮紫色；</td><td>杂质</td><td>无正常视力可见外来杂质；</td></tr>
<tr><td rowspan="3">检验指标</td><td>项目</td><td>限值</td><td>执行标准</td><td>检测方法</td></tr>
<tr><td>过氧化值（以脂肪计）/(g/100g)</td><td>≤0.25</td><td>GB 19295</td><td>GB 5009.227</td></tr>
<tr><td>铅（以 Pb 计）</td><td>≤1.0</td><td>GB 2762</td><td>GB 5009.12</td></tr>
<tr><td rowspan="4">资质证件</td><td colspan="2">营业执照</td><td colspan="2" rowspan="3">SRM 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td colspan="2">食品生产许可证</td></tr>
<tr><td colspan="2">型检报告</td></tr>
<tr><td colspan="2">出厂检验报告</td><td colspan="2">WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td rowspan="2">储运方式</td><td>存储要求</td><td>冷冻储存</td><td>运输要求</td><td>冷链运输</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td>12 个月</td><td>允收期</td><td>进货日期距离生产日期 1/2 天期限</td></tr>
<tr><td rowspan="4">供应商信息</td><td colspan="2">名称</td><td>联系人</td><td>联系电话</td></tr>
<tr><td colspan="2">安徽夏星食品有限公司</td><td>夏先生</td><td>15856416666</td></tr>
<tr><td colspan="2">必斐艾食品有限公司</td><td>王女士</td><td>18555890055</td></tr>
<tr><td colspan="2">陕西菜字头食品科技有限公司</td><td>熊先生</td><td>13902204155</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="5">基本信息</td><td>产品名称</td><td colspan="2">干红椒</td><td></td></tr>
<tr><td>产品分类</td><td colspan="2">食用农产品</td><td></td></tr>
<tr><td>用途</td><td colspan="2">餐厅☑中央厨房☑零售☐</td><td></td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">/</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">是否转基因 ☐</td><td colspan="2">是否添加防腐剂 ☐</td></tr>
<tr><td rowspan="3">感官指标</td><td>项目</td><td>标准</td><td>项目</td><td>标准</td></tr>
<tr><td>规格</td><td>500g/袋、30kg/袋</td><td>气味</td><td>具有浓烈的刺激性气味、滋味，无异味。</td></tr>
<tr><td>外观</td><td>红色、外形完整，大小形状均匀，不带椒梗，身干散籽，外表清洁干净、无虫害、无霉变</td><td>杂质</td><td>外来物比例 1-5%让步接收，＞5%拒收。未熟果、斑点果和碎过 2-5%让步接收，＞5%拒收。</td></tr>
<tr><td rowspan="4">检验指标</td><td>项目</td><td>限值</td><td colspan="2">检测方法</td></tr>
<tr><td>水分</td><td>≤11%</td><td colspan="2">GB 5009.3-2016</td></tr>
<tr><td>总灰分</td><td>≤10%</td><td colspan="2">GB 5009.4-2016</td></tr>
<tr><td>酸不溶性灰分</td><td>≤5</td><td colspan="2">GB 5009.4-2016</td></tr>
<tr><td rowspan="3">资质证件</td><td colspan="2">营业执照</td><td colspan="2" rowspan="2">SRM 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td colspan="2">型检报告</td></tr>
<tr><td colspan="2">批次检验报告</td><td colspan="2">WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td rowspan="2">储运方式</td><td>存储要求</td><td>常温</td><td>运输要求</td><td>常温运输</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td>12 个月</td><td>允收期</td><td>进货日期距离生产日期 1/2 期限</td></tr>
<tr><td rowspan="4">供应商信息</td><td colspan="2">名称</td><td>联系人</td><td>联系电话</td></tr>
<tr><td colspan="2">砚山晨鑫种植农民专业合作社</td><td>陈先生</td><td>13577610750</td></tr>
<tr><td colspan="2">云南疆立食品有限公司</td><td>张先生</td><td>13988425955</td></tr>
<tr><td colspan="2">安徽省鑫百味农业科技发展有限公司</td><td>曹先生</td><td>17709676572</td></tr>
</table>

基本信息	产品名称	干木耳		
	产品分类	蔬菜制品		
	用途	餐厅☑中央厨房☑零售☐		
	产地	黑龙江		
	是否转基因 ☐		是否添加防腐剂 ☐	
感官指标	项目	标准	项目	标准
	规格	25kg/袋	气味	具有木耳特有的气味，无刺鼻气味。
	外观	为单片形状，似耳朵状或碗状，无霉变，泡开后的木耳发融脱层冻伤的不合格，正面为黑褐色，有光泽度；背面为暗灰色	杂质	无正常视力可见外来杂质
检验指标	项目	限值	执行标准	检测方法
	干湿比	1:9 以上	GB/T 6192	GB/T 6192
	水分/%	≤14.0	GB/T 6192	GB 5009.3
	灰分（以干质量计）/%	≤8.0	GB/T 6192	GB 5009.4
资质证件	营业执照		SRM 已收集审核归档	
	食品生产许可证			
	型检报告			
	出厂检验报告		WMS 已收集审核归档	
储运方式	存储要求	常温	运输要求	常温运输
	保质期	12 个月	允收期	进货日期距离生产日期 1/2 期限
供应商信息	名称	联系人		联系电话
	东宁山友食用菌科技研发有限公司	关先生		15945747778
	天和农业集团浙江味了得食品有限公司	胡先生		18811082396

<table>
<tr><td rowspan="5">基本信息</td><td>产品名称</td><td colspan="2">干玉耳</td><td rowspan="4"></td></tr>
<tr><td>产品分类</td><td colspan="2">蔬菜制品</td></tr>
<tr><td>用途</td><td colspan="2">餐厅☑中央厨房☐零售☐</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">黑龙江</td></tr>
<tr><td colspan="2">是否转基因 ☐</td><td colspan="2">是否添加防腐剂 ☐</td></tr>
<tr><td rowspan="3">感官指标</td><td>项目</td><td>标准</td><td>项目</td><td>标准</td></tr>
<tr><td>规格</td><td>250g/袋（百粒克重45g;直径1.5-2.5cm;厚度1-1.5mm）</td><td>气味</td><td>具有玉耳特有的气味，无刺鼻气味。</td></tr>
<tr><td>外观</td><td>单片，朵形完整，无耳基，无霉变，无虫蛀，膜面白色至浅黄色，有光泽</td><td>杂质</td><td>无正常视力可见外来杂质</td></tr>
<tr><td rowspan="4">检验指标</td><td>项目</td><td>限值</td><td>执行标准</td><td>检测方法</td></tr>
<tr><td>干湿比</td><td>1:9 以上</td><td>GB/T 6192</td><td>GB/T 6192</td></tr>
<tr><td>水分/%</td><td>≤14.0</td><td>GB/T 6192</td><td>GB 5009.3</td></tr>
<tr><td>灰分（以干质量计）/%</td><td>≤8.0</td><td>GB/T 6192</td><td>GB 5009.4</td></tr>
<tr><td rowspan="4">资质证件</td><td colspan="2">营业执照</td><td colspan="2" rowspan="3">SRM 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td colspan="2">食品生产许可证</td></tr>
<tr><td colspan="2">型式检验报告</td></tr>
<tr><td colspan="2">批次检验报告</td><td colspan="2">WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td rowspan="2">储运方式</td><td>存储要求</td><td>常温</td><td>运输要求</td><td>常温运输</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td>12 个月</td><td>允收期</td><td>进货日期距离生产日期 1/2 期限</td></tr>
<tr><td rowspan="4">供应商信息</td><td colspan="2">名称</td><td>联系人</td><td>联系电话</td></tr>
<tr><td colspan="2">东宁山友食用菌科技研发有限公司</td><td>关先生</td><td>15945747778</td></tr>
<tr><td colspan="2">天和农业集团浙江味了得食品有限公司</td><td>胡先生</td><td>18811082396</td></tr>
<tr><td colspan="2">吉林省花园食用菌业有限公司</td><td>刘先生</td><td>13844286132</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="5">基本信息</td><td>产品名称</td><td colspan="2">干香菇</td><td rowspan="4"></td></tr>
<tr><td>产品分类</td><td colspan="2">干制蔬菜类</td></tr>
<tr><td>用途</td><td colspan="2">餐厅☐中央厨房☑零售☐</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">/</td></tr>
<tr><td colspan="2">是否转基因 ☐</td><td colspan="2">是否添加防腐剂 ☐</td></tr>
<tr><td rowspan="3">感官指标</td><td>项目</td><td>标准</td><td>项目</td><td>标准</td></tr>
<tr><td>规格</td><td>20kG/包</td><td>气味</td><td>具有干香菇特有的气味，香味浓郁无异味</td></tr>
<tr><td>外观</td><td>菇肉厚实，菇面平滑，大小均匀，菌盖龟裂花纹呈白色，菌褶淡黄色，黄褐色或灰褐色，无虫蛀、霉变。</td><td>杂质</td><td>褐色菌褶、虫孔菇≤1.0%，薄膜杂质≤5.0</td></tr>
<tr><td rowspan="4">检验指标</td><td>项目</td><td>限值</td><td>执行标准</td><td>检测方法</td></tr>
<tr><td>干湿比</td><td>1:9 以上</td><td>GB/T 6192</td><td>GB/T 6192</td></tr>
<tr><td>水分/%</td><td>≤14.0</td><td>GB/T 6192</td><td>GB 5009.3</td></tr>
<tr><td>灰分（以干质量计）/%</td><td>≤8.0</td><td>GB/T 6192</td><td>GB 5009.4</td></tr>
<tr><td rowspan="4">资质证件</td><td colspan="2">营业执照</td><td colspan="2" rowspan="3">SRM 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td colspan="2">食品生产许可证</td></tr>
<tr><td colspan="2">型检报告</td></tr>
<tr><td colspan="2">出厂检验报告</td><td colspan="2">WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td rowspan="2">储运方式</td><td>存储要求</td><td>常温</td><td>运输要求</td><td>常温运输</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td>12 个月</td><td>允收期</td><td>进货日期距离生产日期 1/2 期限</td></tr>
<tr><td rowspan="2">供应商信息</td><td colspan="2">名称</td><td>联系人</td><td>联系电话</td></tr>
<tr><td colspan="2">湖北裕国菇业股份有限公司</td><td>方女士</td><td>18607223609</td></tr>
</table>

基本信息	产品名称	梅干菜		
	产品分类	蔬菜制品		
	用途	餐厅☐中央厨房☑零售☐		
	产地	浙江/安徽		
	是否转基因 ☐		是否添加防腐剂 ☐	
感官指标	项目	标准	项目	标准
	规格	25kg/袋	气味	具有产品自有气味，无酸味、无异味
	外观	段状，色泽均匀	杂质	无伤害性异物，非伤害性异物≤20 个/吨
检验指标	项目	限值	执行标准	检测方法
	水分/(g/100g)	≤30	SB/T 10439	GB 5009.3
	食盐(以 NaCL 计)/(g/100g)	≥6	SB/T 10439	GB/T 5009.51
资质证件	营业执照		SRM 已收集审核归档	
	食品生产许可证			
	型检报告			
	出厂检验报告		WMS 已收集审核归档	
储运方式	存储要求	常温	运输要求	常温运输
	保质期	18 个月	允收期	进货日期距离生产日期 1/2 期限
供应商信息	名称		联系人	联系电话
	慈溪市周巷镇东升梅干菜厂		于先生	13958355577
	余姚市超洁蔬菜加工厂		徐先生	13567930420
	合肥市联泉食品有限公司		徐先生	15256280788

<table>
<tr><td rowspan="5">基本信息</td><td>产品名称</td><td>南瓜丁</td><td rowspan="4"></td></tr>
<tr><td>产品分类</td><td>速冻食品</td></tr>
<tr><td>用途</td><td>餐厅☑中央厨房☐零售☐</td></tr>
<tr><td>产地</td><td>/</td></tr>
<tr><td colspan="3">是否转基因 ☐ 是否添加防腐剂 ☐</td></tr>
<tr><td rowspan="3">感官指标</td><td>项目</td><td>标准</td><td>项目</td><td>标准</td></tr>
<tr><td>规格</td><td>900g/袋（2cm*2cm）</td><td>气味</td><td>具有本产品应有的风味，无异味</td></tr>
<tr><td>外观</td><td>具有本品应有的形态，形态规则、大小均一整齐、质地良好，无粘连、结块、结霜和风干现象。无不正常外来水分。</td><td>杂质</td><td>无病虫害伤，无漂烫过度、腐烂、揉烂，无肉眼可见外来杂质</td></tr>
<tr><td rowspan="2">检验指标</td><td>项目</td><td>限值</td><td>执行标准</td><td>检测方法</td></tr>
<tr><td>*铅（以 Pb 计）</td><td>≤0.1 mg/kg</td><td>GB2762</td><td>GB5009.12</td></tr>
<tr><td rowspan="4">资质证件</td><td colspan="2">营业执照</td><td colspan="2" rowspan="3">SRM 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td colspan="2">食品生产许可证</td></tr>
<tr><td colspan="2">型检报告</td></tr>
<tr><td colspan="2">出厂检验报告</td><td colspan="2">WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td rowspan="2">储运方式</td><td>存储要求</td><td>冷冻</td><td>运输要求</td><td>冷链运输</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td>18 个月</td><td>允收期</td><td>进货日期距离生产日期 1/2 期限</td></tr>
<tr><td rowspan="3">供应商信息</td><td colspan="2">名称</td><td>联系人</td><td>联系电话</td></tr>
<tr><td colspan="2">余姚谷满仓食品有限公司</td><td>吴先生</td><td>13989527376</td></tr>
<tr><td colspan="2">安徽华园食品有限公司</td><td>张先生</td><td>15856403111</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="5">基本信息</td><td>产品名称</td><td colspan="2">杂粮（紫薯纤体饭）</td><td rowspan="4"></td></tr>
<tr><td>产品分类</td><td colspan="2">粮食加工品</td></tr>
<tr><td>用途</td><td colspan="2">餐厅☑中央厨房☐零售☐</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">/</td></tr>
<tr><td colspan="2">是否转基因 ☐</td><td colspan="2">是否添加防腐剂 ☐</td></tr>
<tr><td rowspan="3">感官指标</td><td>项目</td><td>标准</td><td>项目</td><td>标准</td></tr>
<tr><td>规格</td><td>包装规格：500G/袋；</td><td>气味</td><td>具有该品应有的滋味和气味，无霉味、苦味；</td></tr>
<tr><td>配比</td><td>黑米：黑色；糙米：深/浅棕色；燕麦：淡黄色；荞麦：绿黄色，有光泽；
玉米碎：黄色；紫薯干：深紫色；</td><td>杂质</td><td>无正常视力可见外来异物；</td></tr>
<tr><td rowspan="2">检验指标</td><td>项目</td><td>限值</td><td>执行标准</td><td>检测方法</td></tr>
<tr><td>铅(以 Pb 计)(mg/kg)</td><td>≤0.18</td><td>GB 2762</td><td>GB 5009.11</td></tr>
<tr><td rowspan="4">资质证件</td><td colspan="2">营业执照</td><td colspan="2" rowspan="3">SRM 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td colspan="2">食品生产许可证</td></tr>
<tr><td colspan="2">型检报告</td></tr>
<tr><td colspan="2">出厂检验报告</td><td colspan="2">WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td rowspan="2">储运方式</td><td>存储要求</td><td>常温干燥储存</td><td>运输要求</td><td>常温运输</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td>12 个月</td><td>允收期</td><td>进货日期距离生产日期 1/2 期限</td></tr>
<tr><td rowspan="2">供应商信息</td><td colspan="2">名称</td><td>联系人</td><td>联系电话</td></tr>
<tr><td colspan="2">湖北天泽生态农业发展有限公司</td><td>刘先生</td><td>13806039506</td></tr>
</table>

基本信息	产品名称	杂粮（三黑元气饭）		
	产品分类	粮食加工品		
	用途	餐厅☑中央厨房☐零售☐		
	产地	/		
	是否转基因 ☐		是否添加防腐剂 ☐	
感官指标	项目	标准	项目	标准
	规格	包装规格：500G/袋；	气味	具有该品应有的滋味和气味，无发霉、变质等异味；
	配比	黑米：黑色；红花生：红色；黑麦仁：棕色；黑玉米渣：紫红色	杂质	无正常视力可见外来异物；
检验指标	项目	限值	执行标准	检测方法
	铅(以 Pb 计)(mg/kg)	≤0.18	GB 2762	GB 5009.11
资质证件	营业执照		SRM 已收集审核归档	
	食品生产许可证			
	型式检验报告			
	出厂检验报告		WMS 已收集审核归档	
储运方式	存储要求	常温干燥储存	运输要求	常温运输
	保质期	12 个月	允收期	进货日期距离生产日期 1/2 期限
供应商信息	名称		联系人	联系电话
	湖北天泽生态农业发展有限公司		刘先生	13806039506

<table>
<tr><td rowspan="5">**基本信息**</td><td>产品名称</td><td colspan="2">糯米</td><td rowspan="4"></td></tr>
<tr><td>产品分类</td><td colspan="2">粮食加工品工</td></tr>
<tr><td>用途</td><td colspan="2">餐厅☑中央厨房☐零售☐</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">/</td></tr>
<tr><td colspan="2">是否转基因 ☐</td><td colspan="2">是否添加防腐剂 ☐</td></tr>
<tr><td rowspan="3">**感官指标**</td><td>项目</td><td>标准</td><td>项目</td><td>标准</td></tr>
<tr><td>规格</td><td>2.5kG/包</td><td>气味</td><td>具有产品特有的米香味</td></tr>
<tr><td>外观</td><td>白色，符合产品外观要求</td><td>杂质</td><td>无肉眼可见的外来杂质，无虫蛀杂质</td></tr>
<tr><td rowspan="3">**检验指标**</td><td>项目</td><td>限值</td><td>执行标准</td><td>检测方法</td></tr>
<tr><td>铅（以 Pb 计）（mg/kg）</td><td>≤0.2</td><td>GB 2762</td><td>GB 5009.12</td></tr>
<tr><td>镉（以 Cd 计）/（mg/kg）</td><td>≤0.1</td><td>GB 2762</td><td>GB 5009.15</td></tr>
<tr><td rowspan="4">**资质证件**</td><td colspan="2">营业执照</td><td colspan="2" rowspan="3">SRM 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td colspan="2">食品生产许可证</td></tr>
<tr><td colspan="2">型式检验报告</td></tr>
<tr><td colspan="2">批次检验报告</td><td colspan="2">WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td rowspan="2">**储运方式**</td><td>存储要求</td><td>常温</td><td>运输要求</td><td>常温运输</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td>6 个月</td><td>允收期</td><td>进货日期距离生产日期 1/3 期限</td></tr>
<tr><td rowspan="3">**供应商信息**</td><td colspan="2">名称</td><td>联系人</td><td>联系电话</td></tr>
<tr><td colspan="2">湖北天泽生态农业发展有限公司</td><td>刘先生</td><td>13806039506</td></tr>
<tr><td colspan="2">南陵县永兴米业有限公司</td><td>朱先生</td><td>13956150998</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="5">**基本信息**</td><td>产品名称</td><td colspan="2">黄豆</td><td rowspan="4"></td></tr>
<tr><td>产品分类</td><td colspan="2">食用农产品</td></tr>
<tr><td>用途</td><td colspan="2">餐厅☑中央厨房□零售□</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">黑龙江</td></tr>
<tr><td colspan="2">是否转基因 □</td><td colspan="2">是否添加防腐剂 □</td></tr>
<tr><td rowspan="3">**感官指标**</td><td>项目</td><td>标准</td><td>项目</td><td>标准</td></tr>
<tr><td>规格</td><td>2.5kg/包</td><td>气味</td><td>具有黄豆特有的气味，无异味</td></tr>
<tr><td>外观</td><td>种皮为黄色或淡黄色，脐为黄褐、淡褐或深褐色的籽粒不低于 95%，圆形或椭圆形，脐较小，颗粒饱满、大小均匀、表皮无破损、变色</td><td>杂质</td><td>无肉眼可见的外来杂质，无虫蛀杂质</td></tr>
<tr><td rowspan="4">**检验指标**</td><td>项目</td><td>限值</td><td>执行标准</td><td>检测方法</td></tr>
<tr><td>水分</td><td>≤13</td><td>GB1352</td><td>GB/T5494</td></tr>
<tr><td>霉变粒</td><td>≤1</td><td>GB1352</td><td>GB/T5494</td></tr>
<tr><td>杂质含量</td><td>≤1</td><td>GB1352</td><td>GB/T5494</td></tr>
<tr><td rowspan="3">**资质证件**</td><td colspan="2">营业执照</td><td colspan="2" rowspan="2">SRM 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td colspan="2">型检报告</td></tr>
<tr><td colspan="2">出厂检验报告</td><td colspan="2">WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td rowspan="2">**储运方式**</td><td>存储要求</td><td>常温</td><td>运输要求</td><td>常温运输</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td>12 个月</td><td>允收期</td><td>进货日期距离生产日期 1/2 期限</td></tr>
<tr><td rowspan="2">**供应商信息**</td><td colspan="2">名称</td><td>联系人</td><td>联系电话</td></tr>
<tr><td colspan="2">黑龙江省和粮农业有限公司</td><td>刘先生</td><td>15045843333</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="5">基本信息</td><td>产品名称</td><td colspan="2">西红柿</td><td rowspan="4"></td></tr>
<tr><td>产品分类</td><td colspan="2">食用农产品</td></tr>
<tr><td>用途</td><td colspan="2">餐厅☑中央厨房☑零售☐</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">山东、云南</td></tr>
<tr><td colspan="4">是否转基因 ☐ 是否添加防腐剂 ☐</td></tr>
<tr><td rowspan="3">感官指标</td><td>项目</td><td>标准</td><td>项目</td><td>标准</td></tr>
<tr><td>规格</td><td>1.9kg/包、2.4kg/包</td><td>气味</td><td>具有西红柿应有的风味，无其他不良气</td></tr>
<tr><td>外观</td><td>果形、色泽均匀一致，表面光滑无明显</td><td>杂质</td><td>无肉眼可见其他杂质</td></tr>
<tr><td rowspan="2">检验指标</td><td>项目</td><td>限值</td><td>执行标准</td><td>检测方法</td></tr>
<tr><td>农药残留</td><td>合格</td><td>GB 2763</td><td>快检</td></tr>
<tr><td rowspan="2">资质证件</td><td colspan="2">营业执照</td><td colspan="2">SRM 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td colspan="2">批次农残检验报告</td><td colspan="2">WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td rowspan="2">储运方式</td><td>存储要求</td><td>冷藏</td><td>运输要求</td><td>冷链运输</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td>/</td><td>允收期</td><td>-</td></tr>
<tr><td rowspan="7">供应商信息</td><td colspan="2">名称</td><td>联系人</td><td>联系电话</td></tr>
<tr><td colspan="2">安徽旺康农副产品有限公司</td><td>邸先生</td><td>15385510006</td></tr>
<tr><td colspan="2">邯郸市阔邦果蔬有限公司</td><td>李先生</td><td>18732090468</td></tr>
<tr><td colspan="2">合肥疏美多农业种植有限公司</td><td>孔先生</td><td>13855149658</td></tr>
<tr><td colspan="2">合肥韵绿农副产品有限公司</td><td>邹先生</td><td>13866133317</td></tr>
<tr><td colspan="2">润苗（福建）贸易有限公司</td><td>陈先生</td><td>17704671111</td></tr>
<tr><td colspan="2">蜀海（上海）供应链管理有限公司</td><td>周先生</td><td>18910857039</td></tr>
</table>

基本信息	产品名称	螺丝椒		
	产品分类	食用农产品		
	用途	餐厅☑中央厨房☑零售☐		
	产地	山东、海南		
	是否转基因 ☐		是否添加防腐剂 ☐	
感官指标	项目	标准	项目	标准
	规格	-	气味	正常青椒具有的清香味及辣椒特有的辣味
	外观	翠绿色、果实充分发育、果面清洁有光泽，不萎蔫，无发黄发黑，无灼伤、冻害、病虫害、机械伤，无腐败变质。	杂质	-
检验指标	项目	限值	执行标准	检测方法
	农药残留	合格	GB 2763	快检
资质证件	营业执照		SRM 以收集审核归档	
	批次农残检验报告		WMS 已收集审核归档	
储运方式	存储要求	冷藏	运输要求	冷链运输
	保质期	\	允收期	\
供应商信息	名称		联系人	联系电话
	安徽华欣蔬菜种植专业合作社		王先生	18154099789
	安徽省源海农产品商贸有限公司		张先生	15155139806
	合肥蔬美多农业种植有限公司		孔先生	13855149658
	合肥韵绿农副产品有限公司		邹先生	13866133317
	兰陵县元良家庭农场		徐先生	13955146276
	润苗（福建）贸易有限公司		陈先生	17704671111

基本信息	产品名称	娃娃菜		
	产品分类	食用农产品		
	用途	餐厅☑中央厨房☑零售☐		
	产地	甘肃、云南		
	是否转基因 ☐		是否添加防腐剂 ☐	
感官指标	项目	标准	项目	标准
	规格	3 颗/包	气味	有娃娃菜特有气味
	外观	青黄色，鲜嫩结实，无枯黄叶、无花斑叶，无烂叶、无虫，叶茎完整，无抽薹、无烂心	杂质	表面无泥沙及其它杂质
检验指标	项目	限值	执行标准	检测方法
	农药残留	合格	GB2763	快检
资质证件	营业执照		SRM 以收集审核归档	
	批次农残检验报告		WMS 已收集审核归档	
储运方式	存储要求	冷藏	运输要求	冷链运输
	保质期	\	允收期	\
供应商信息	名称		联系人	联系电话
	安徽凯绿农副产品有限公司		张先生	13637054169
	安徽省源海农产品商贸有限公司		张先生	15155139806
	合肥韵绿农副产品有限公司		邹先生	13866133317
	庐江县惠达蔬菜种植专业合作社		郑先生	13505612706

<table>
<tr><td rowspan="5">基本信息</td><td>产品名称</td><td colspan="2">大白菜</td><td colspan="2" rowspan="4"></td></tr>
<tr><td>产品分类</td><td colspan="2">食用农产品</td></tr>
<tr><td>用途</td><td colspan="2">餐厅☑中央厨房☑零售☐</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">安徽、上海、北京、浙江、湖北</td></tr>
<tr><td colspan="3">是否转基因 ☐</td><td colspan="2">是否添加防腐剂 ☐</td></tr>
<tr><td rowspan="3">感官指标</td><td>项目</td><td>标准</td><td>项目</td><td colspan="2">标准</td></tr>
<tr><td>规格</td><td>2.5kg/包、4kg/包</td><td>气味</td><td colspan="2">具有大白菜特有的气味，无异味</td></tr>
<tr><td>外观</td><td>棵株大、完整、包心坚实紧密，外叶奶黄色、内叶乳白色，叶新鲜光泽</td><td>杂质</td><td colspan="2">无正常视力可见外来杂质</td></tr>
<tr><td rowspan="2">检验指标</td><td>项目</td><td>限值</td><td>执行标准</td><td colspan="2">检测方法</td></tr>
<tr><td>农药残留</td><td>合格</td><td>GB 2763</td><td colspan="2">快检</td></tr>
<tr><td rowspan="2">资质证件</td><td colspan="2">营业执照</td><td colspan="3">SRM 以收集审核归档</td></tr>
<tr><td colspan="2">批次农残检验报告</td><td colspan="3">WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td rowspan="2">储运方式</td><td>存储要求</td><td>冷链</td><td>运输要求</td><td colspan="2">冷链运输</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td>\</td><td>允收期</td><td colspan="2">\</td></tr>
<tr><td rowspan="8">供应商信息</td><td colspan="2">名称</td><td>联系人</td><td colspan="2">联系电话</td></tr>
<tr><td colspan="2">安徽菜多多农产品有限公司</td><td>王先生</td><td colspan="2">18855112267</td></tr>
<tr><td colspan="2">合肥疏美多农业种植有限公司</td><td>孔先生</td><td colspan="2">13855149658</td></tr>
<tr><td colspan="2">合肥韵绿农副产品有限公司</td><td>邹先生</td><td colspan="2">13866133317</td></tr>
<tr><td colspan="2">安徽旺康农副产品有限公司</td><td>邸先生</td><td colspan="2">15385510006</td></tr>
<tr><td colspan="2">蜀海（湖北）供应链管理有限公司</td><td>周先生</td><td colspan="2">18910857039</td></tr>
<tr><td colspan="2">蜀海（上海）供应链管理有限公司</td><td>周先生</td><td colspan="2">18910857039</td></tr>
<tr><td colspan="2">武汉中团优选食品有限公司</td><td>刘先生</td><td colspan="2">18971301021</td></tr>
</table>

基本信息	产品名称	圆包菜		
	产品分类	食用农产品-蔬菜		
	用途	餐厅☑中央厨房☑零售☐		
	产地	山东、安徽、上海、浙江、广东、北京		
	是否转基因 ☐		否添加防腐剂 ☐	
感官指标	项目	标准	项目	标准
	规格	-	气味	具有包菜应有的清香气味
	外观	外观正常，鲜绿色	杂质	无正常视力可见外来杂质
检验指标	项目	限值	执行标准	检测方法
	农药残留	合格	GB2763	快检
资质证件	营业执照		SRM 以收集审核归档	
	批次农残检验报告		WMS 以收集审核归档	
储运方式	存储要求	冷藏	运输要求	冷链运输
	保质期	-	允收期	-
供应商信息	名称		联系人	联系电话
	安徽旺康农副产品有限公司		邸先生	15385510006
	湖北广鹏嘉业农业科技有限公司		耿宇	17600228222
	南京菜小二农产品有限公司		林先生	18305901429
	上海金田供应链管理有限公司		陈女士	18121230016
	蜀海（上海）供应链管理有限公司		周先生	18910857039
	武汉中团优选食品有限公司		刘先生	18971301021

基本信息	产品名称	生姜		
	产品分类	食用农产品		
	用途	餐厅☑中央厨房☑零售☐		
	产地	云南、安徽、上海、湖北、广东、北京		
	是否转基因 ☐		是否添加防腐剂 ☐	
感官指标	项目	标准	项目	标准
	规格	-	气味	具有特殊的辛香气味，无异味
	外观	根茎肥大、丰满、充实，色泽新鲜，光面光滑、清洁，无皱缩、无冻伤、无机械损伤、无虫害及腐烂霉变。泥沙含量≤1%	杂质	无正常视力可见外来杂质
检验指标	项目	指标	执行标准	检测方法
	农残	合格	GB 2763	快检
资质证件	营业执照		SRM 已收集审核归档	
	批次农残检验报告		WMS 已收集审核归档	
储运方式	存储要求	常温储存	运输要求	常温运输
	保质期	/	允收期	/
供应商信息	名称		联系人	联系电话
	合肥韵绿农副产品有限公司		邹先生	13866133317
	砚山晨鑫种植农民专业合作社		陈先生	13577610750
	上海金田供应链管理有限公司		陈女士	18121230016
	蜀海（湖北）供应链管理有限公司		周先生	18910857039
	蜀海（上海）供应链管理有限公司		周先生	18910857039

基本信息	产品名称	蒜子		
	产品分类	食用农产品		
	用途	餐厅☐中央厨房☑零售☐		
	产地	云南、安徽、上海、浙江 湖北、广东、北京		
	是否转基因 ☐		是否添加防腐剂 ☐	
感官指标	项目	标准	项目	标准
	规格	-	气味	具有蒜子特有的气味，无异味
	外观	新鲜、大小均一、无泡水、无芽、无腐烂斑点，白色	杂质	无正常视力可见外来杂质
检验指标	项目	指标	执行标准	检测方法
	农残	合格	GB 2763	快检
资质证件	营业执照		SRM 已收集审核归档	
	批次农残检验报告		WMS 已收集审核归档	
储运方式	存储要求	常温储存	运输要求	常温运输
	保质期	/	允收期	/
供应商信息	名称		联系人	联系电话
	合肥书韵农产品销售有限公司		贺先生	15805697014
	邳州市天洋蔬菜种植专业合作社		杨先生	18019944678
	安徽旺康农副产品有限公司		邸先生	15385510006
	上海金田供应链管理有限公司		陈女士	18121230016
	蜀海（湖北）供应链管理有限公司		周先生	18910857039
	蜀海（上海）供应链管理有限公司		周先生	18910857039

基本信息	产品名称	香葱		
	产品分类	食用农产品		
	用途	餐厅☑中央厨房☑零售☐		
	产地	云南、广西		
	是否转基因 ☐		是否添加防腐剂 ☐	
感官指标	项目	标准	项目	标准
	规格	大小均匀一致	气味	具有特殊的香葱辛香味
	外观	符合产品特有外观，无虫害及异物、无机械性损伤、无腐烂发黄发黑。	杂质	-
检验指标	项目	限值	执行标准	检测方法
	农药残留	合格	GB 2763	快检
资质证件	营业执照		SRM 以收集审核归档	
	批次农残检验报告		WMS 已收集审核归档	
储运方式	存储要求	冷藏	运输要求	冷链运输
	保质期	/	允收期	/
供应商信息	名称		联系人	联系电话
	合肥疏秋农副产品有限公司		孔先生	13855149658
	合肥韵绿农副产品有限公司		邹先生	13866133317
	安徽旺康农副产品有限公司		邸先生	15385510006
	南京菜小二农产品有限公司		林先生	18305901429
	上海金田供应链管理有限公司		陈女士	18121230016
	蜀海（上海）供应链管理有限公司		周先生	18910857039

<table>
<tr><td rowspan="5">基本信息</td><td>产品名称</td><td colspan="2">毛白菜，1000G/包</td><td rowspan="4"></td></tr>
<tr><td>产品分类</td><td colspan="2">食用农产品</td></tr>
<tr><td>用途</td><td colspan="2">餐厅☐中央厨房☑零售☐</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">安徽、上海、浙江、
广东、北京、湖北</td></tr>
<tr><td colspan="2">是否转基因 ☐</td><td colspan="2">是否添加防腐剂 ☐</td></tr>
<tr><td rowspan="3">感官指标</td><td>项目</td><td>标准</td><td>项目</td><td>标准</td></tr>
<tr><td>规格</td><td>1kg/包</td><td>气味</td><td>正常毛白菜所具有的气味，无霉味</td></tr>
<tr><td>外观</td><td>无破损、烂叶黄叶、老叶、虫斑，冻伤，水分充足</td><td>杂质</td><td>无正常视力可见外来杂质，内部无虫子，蜗牛，沙子等</td></tr>
<tr><td rowspan="2">检验指标</td><td>项目</td><td>指标</td><td>执行标准</td><td>检测方法</td></tr>
<tr><td>农残</td><td>合格</td><td>GB 2763</td><td>快检</td></tr>
<tr><td rowspan="2">资质证件</td><td colspan="2">营业执照</td><td colspan="2">SRM 以收集审核归档</td></tr>
<tr><td colspan="2">批次农残检验报告</td><td colspan="2">WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td rowspan="2">储运方式</td><td>存储要求</td><td>常温</td><td>运输要求</td><td>常温运输</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td>/</td><td>允收期</td><td>/</td></tr>
<tr><td rowspan="7">供应商信息</td><td colspan="2">名称</td><td>联系人</td><td>联系电话</td></tr>
<tr><td colspan="2">安徽旺康农副产品有限公司</td><td>邸先生</td><td>15385510006</td></tr>
<tr><td colspan="2">南京菜小二农产品有限公司</td><td>林先生</td><td>18305901429</td></tr>
<tr><td colspan="2">上海金田供应链管理有限公司</td><td>陈女士</td><td>18121230016</td></tr>
<tr><td colspan="2">蜀海（湖北）供应链管理有限公司</td><td>周先生</td><td>18910857039</td></tr>
<tr><td colspan="2">蜀海（上海）供应链管理有限公司</td><td>周先生</td><td>18910857039</td></tr>
<tr><td colspan="2">武汉中团优选食品有限公司</td><td>刘先生</td><td>18971301021</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="5">基本信息</td><td>产品名称</td><td colspan="2">鲜红椒</td><td rowspan="4"></td></tr>
<tr><td>产品分类</td><td colspan="2">食用农产品</td></tr>
<tr><td>用途</td><td colspan="2">餐厅☑中央厨房☑零售☐</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">湖北、安徽、浙江、上海</td></tr>
<tr><td colspan="2">是否转基因 ☐</td><td colspan="2">是否添加防腐剂 ☐</td></tr>
<tr><td rowspan="3">感官指标</td><td>项目</td><td>标准</td><td>项目</td><td>标准</td></tr>
<tr><td>规格</td><td>/</td><td>气味</td><td>正常红椒具有的清香味及辣椒特有的辣味</td></tr>
<tr><td>外观</td><td>鲜红色，鲜嫩结实，无花斑叶，无腐烂、无虫，叶茎完整，无抽薹、无烂心</td><td>杂质</td><td>表面无泥沙及其它杂质</td></tr>
<tr><td rowspan="2">检验指标</td><td>项目</td><td>限值</td><td>执行标准</td><td>检测方法</td></tr>
<tr><td>农药残留</td><td>合格</td><td>GB 2763</td><td>快检</td></tr>
<tr><td rowspan="2">资质证件</td><td colspan="2">营业执照</td><td colspan="2">SRM 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td colspan="2">批次农残检验报告</td><td colspan="2">WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td rowspan="2">储运方式</td><td>存储要求</td><td>冷藏</td><td>运输要求</td><td>冷链运输</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td>/</td><td>允收期</td><td>/</td></tr>
<tr><td rowspan="8">供应商信息</td><td colspan="2">名称</td><td>联系人</td><td>联系电话</td></tr>
<tr><td colspan="2">合肥韵绿农副产品有限公司</td><td>邹先生</td><td>13866133317</td></tr>
<tr><td colspan="2">安徽旺康农副产品有限公司</td><td>邸先生</td><td>15385510006</td></tr>
<tr><td colspan="2">南京菜小二农产品有限公司</td><td>林先生</td><td>18305901429</td></tr>
<tr><td colspan="2">上海金田供应链管理有限公司</td><td>陈女士</td><td>18121230016</td></tr>
<tr><td colspan="2">蜀海（湖北）供应链管理有限公司</td><td>周先生</td><td>18910857039</td></tr>
<tr><td colspan="2">蜀海（上海）供应链管理有限公司</td><td>周先生</td><td>18910857039</td></tr>
<tr><td colspan="2">武汉中团优选食品有限公司</td><td>刘先生</td><td>18971301021</td></tr>
</table>

基本信息	产品名称	鲜香菇		
	产品分类	食用农产品		
	用途	餐厅☑中央厨房☑零售☐		
	产地	湖北、安徽、浙江、上海		
	是否转基因 ☐		是否添加防腐剂 ☐	
感官指标	项目	标准	项目	标准
	规格	/	气味	具有独特的芳香气味
	外观	菌盖淡褐色至褐色，菌褶淡黄色	杂质	表面无霉变及其它杂质异物
检验指标	项目	限值	执行标准	检测方法
	农药残留	合格	GB 2763	快检
资质证件	营业执照		SRM 已收集审核归档	
	批次农残检验报告		WMS 已收集审核归档	
储运方式	存储要求	冷藏	运输要求	冷链运输
	保质期	/	允收期	/
供应商信息	名称		联系人	联系电话
	合肥疏美多农业种植有限公司		孔先生	13855149658
	安徽旺康农副产品有限公司		邸先生	15385510006
	南京菜小二农产品有限公司		林先生	18305901429
	上海金田供应链管理有限公司		陈女士	18121230016
	蜀海（湖北）供应链管理有限公司		周先生	18910857039
	蜀海（上海）供应链管理有限公司		周先生	18910857039

<table>
<tr><td rowspan="5">基本信息</td><td>产品名称</td><td colspan="2">青菜</td><td rowspan="4"></td></tr>
<tr><td>产品分类</td><td colspan="2">食用农产品</td></tr>
<tr><td>用途</td><td colspan="2">餐厅☑中央厨房☑零售☐</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">安徽、上海、浙江、
广东、北京、湖北</td></tr>
<tr><td colspan="2">是否转基因 ☐</td><td colspan="2">是否添加防腐剂 ☐</td></tr>
<tr><td rowspan="3">感官指标</td><td>项目</td><td>标准</td><td>项目</td><td>标准</td></tr>
<tr><td>规格</td><td>1kg/包</td><td>气味</td><td>正常青菜所具有的气味，无霉味</td></tr>
<tr><td>外观</td><td>无破损、烂叶黄叶、老叶、虫斑，冻伤，水分充足</td><td>杂质</td><td>无正常视力可见外来杂质，内部无虫子，蜗牛，沙子等</td></tr>
<tr><td rowspan="2">检验指标</td><td>项目</td><td>指标</td><td>执行标准</td><td>检测方法</td></tr>
<tr><td>农残</td><td>合格</td><td>GB 2763</td><td>快检</td></tr>
<tr><td rowspan="2">资质证件</td><td colspan="2">营业执照</td><td colspan="2">SRM 以收集审核归档</td></tr>
<tr><td colspan="2">批次农残检验报告</td><td colspan="2">WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td rowspan="2">储运方式</td><td>存储要求</td><td>常温</td><td>运输要求</td><td>常温运输</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td>/</td><td>允收期</td><td>/</td></tr>
<tr><td rowspan="6">供应商信息</td><td colspan="2">名称</td><td>联系人</td><td>联系电话</td></tr>
<tr><td colspan="2">安徽旺康农副产品有限公司</td><td>邸先生</td><td>15385510006</td></tr>
<tr><td colspan="2">南京菜小二农产品有限公司</td><td>林先生</td><td>18305901429</td></tr>
<tr><td colspan="2">上海金田供应链管理有限公司</td><td>陈女士</td><td>18121230016</td></tr>
<tr><td colspan="2">蜀海（湖北）供应链管理有限公司</td><td>周先生</td><td>18910857039</td></tr>
<tr><td colspan="2">蜀海（上海）供应链管理有限公司</td><td>周先生</td><td>18910857039</td></tr>
</table>

类别	项目	内容	项目	内容
基本信息	产品名称	沙地蜜薯		
	产品分类	食用农产品		
	用途	餐厅☐中央厨房☑零售☐		
	产地	安徽、上海、浙江、广东、北京、湖北		
	是否转基因 ☐		是否添加防腐剂 ☐	
感官指标	项目	标准	项目	标准
	规格	1kg/包	气味	具有产品自有气味，无异味
	外观	外观呈纺锤形，外皮呈绛红色，瓜瓤呈橘红色，新鲜、水分充足，无干瘪，破损、裂横现象	杂质	/
检验指标	项目	指标	执行标准	检测方法
	农残	合格	GB 2763	快检
资质证件	营业执照		SRM 以收集审核归档	
	批次农残检验报告		WMS 已收集审核归档	
储运方式	存储要求	常温	运输要求	常温运输
	保质期	/	允收期	/
供应商信息	名称		联系人	联系电话
	合肥韵绿农副产品有限公司		邹先生	13866133317
	武汉中团优选食品有限公司		刘先生	18971301021

基本信息	产品名称	贝贝南瓜		
	产品分类	食用农产品		
	用途	餐厅☑中央厨房☐零售☐		
	产地	安徽、上海、北京、浙江、湖北		
	是否转基因 ☐		否添加防腐剂 ☐	
感官指标	项目	标准	项目	标准
	规格	-	气味	有贝贝南瓜特有气味
	外观	果皮颜色偏深，为墨绿色，表皮有灰色的薄雾，颜色发亮	杂质	表面无泥沙及其它杂质
检验指标	项目	限值	执行标准	检测方法
	农药残留	合格	GB 2763	农残快检
资质证件	营业执照		SRM 以收集审核归档	
	批次农残检验报告		WMS 已收集审核归档	
储运方式	存储要求	冷链	运输要求	冷链运输
	保质期	/	允收期	/
供应商信息	名称		联系人	联系电话
	合肥韵绿农副产品有限公司		邹先生	13866133317

<table>
<tr><td rowspan="5">基本信息</td><td>产品名称</td><td>玉米</td><td rowspan="4" colspan="2"></td></tr>
<tr><td>产品分类</td><td>食用农产品</td></tr>
<tr><td>用途</td><td>餐厅☑中央厨房☑零售☐</td></tr>
<tr><td>产地</td><td>山东、安徽、上海、浙江、广东、北京</td></tr>
<tr><td colspan="2">是否转基因 ☐</td><td colspan="2">否添加防腐剂 ☐</td></tr>
<tr><td rowspan="3">感官指标</td><td>项目</td><td>标准</td><td>项目</td><td>标准</td></tr>
<tr><td>规格</td><td>-</td><td>气味</td><td>具有玉米应有的清香气味</td></tr>
<tr><td>外观</td><td>外观正常，风干现象，无杂色、鲜黄色</td><td>杂质</td><td>无正常视力可见外来杂质</td></tr>
<tr><td rowspan="2">检验指标</td><td>项目</td><td>限值</td><td>执行标准</td><td>检测方法</td></tr>
<tr><td>农药残留</td><td>合格</td><td>GB2763</td><td>快检</td></tr>
<tr><td rowspan="2">资质证件</td><td colspan="2">营业执照</td><td colspan="2">SRM 以收集审核归档</td></tr>
<tr><td colspan="2">批次农残检验报告</td><td colspan="2">WMS 以收集审核归档</td></tr>
<tr><td rowspan="2">储运方式</td><td>存储要求</td><td>冷藏</td><td>运输要求</td><td>冷链运输</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td>-</td><td>允收期</td><td>-</td></tr>
<tr><td rowspan="2">供应商信息</td><td colspan="2">名称</td><td>联系人</td><td>联系电话</td></tr>
<tr><td colspan="2">合肥韵绿农副产品有限公司</td><td>邹先生</td><td>13866133317</td></tr>
</table>

基本信息	产品名称	土豆		
	产品分类	食用农产品-蔬菜		
	用途	餐厅☐中央厨房☑零售☐		
	产地	云南、安徽、上海、浙江 湖北、广东、北京		
	是否转基因 ☐		否添加防腐剂 ☐	
感官指标	项目	标准	项目	标准
	规格	300 ± 100g	气味	土豆自身气味，无腐烂味
	外观	手感硬实、脆、组织紧密、呈椭圆形,外表新鲜，外观平整光滑，无发芽、无发青、无病虫害、无黑心、无空心、无烂心、无褐色或黑色花纹，以上占比不能超过 5%	杂质	无正常视力可见外来杂质
检验指标	项目	指标	执行标准	检测方法
	农残	合格	GB 2763	快检
资质证件	营业执照		SRM 已收集审核归档	
	批次农残检验报告		WMS 已收集审核归档	
储运方式	存储要求	冷藏储存	运输要求	冷藏运输
	保质期	5 天	允收期	进货日期距离生产日期 1/3 期限
供应商信息	名称		联系人	联系电话
	安徽旺康农副产品有限公司		邸先生	15385510006
	南通瑞隆农产品开发有限公司		蒋先生	13061710105
	上海金田供应链管理有限公司		陈女士	18121230016
	蜀海（湖北）供应链管理有限公司		周先生	18910857039
	蜀海（上海）供应链管理有限公司		周先生	18910857039
	武汉中团优选食品有限公司		刘先生	18971301021

<table>
<tr><td rowspan="5">基本信息</td><td>产品名称</td><td colspan="2">青椒丁</td><td rowspan="4"></td></tr>
<tr><td>产品分类</td><td colspan="2">食用农产品</td></tr>
<tr><td>用途</td><td colspan="2">餐厅☐中央厨房☑零售☐</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">安徽、上海、浙江、
广东、北京、湖北</td></tr>
<tr><td colspan="4">是否转基因 ☐　　　　否添加防腐剂 ☐</td></tr>
<tr><td rowspan="3">感官指标</td><td>项目</td><td>标准</td><td>项目</td><td>标准</td></tr>
<tr><td>规格</td><td>800g/包，1.2-1.8cm 丁状</td><td>气味</td><td>具有产品自有气味，无异味</td></tr>
<tr><td>外观</td><td>新鲜，不萎蔫，成熟度适中，无腐烂</td><td>杂质</td><td>无正常视力可见外来杂质</td></tr>
<tr><td rowspan="2">检验指标</td><td>项目</td><td>指标</td><td>执行标准</td><td>检测方法</td></tr>
<tr><td>农残</td><td>合格</td><td>GB 2763</td><td>快检</td></tr>
<tr><td rowspan="2">资质证件</td><td colspan="2">营业执照</td><td colspan="2">SRM 以收集审核归档</td></tr>
<tr><td colspan="2">批次农残检验报告</td><td colspan="2">WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td rowspan="2">储运方式</td><td>存储要求</td><td>冷藏</td><td>运输要求</td><td>冷藏运输</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td>4 天</td><td>允收期</td><td>2 天</td></tr>
<tr><td rowspan="6">供应商信息</td><td colspan="2">名称</td><td>联系人</td><td>联系电话</td></tr>
<tr><td colspan="2">安徽旺康农副产品有限公司</td><td>邸先生</td><td>15385510006</td></tr>
<tr><td colspan="2">南通瑞隆农产品开发有限公司</td><td>蒋先生</td><td>13061710105</td></tr>
<tr><td colspan="2">上海金田供应链管理有限公司</td><td>陈女士</td><td>18121230016</td></tr>
<tr><td colspan="2">蜀海（湖北）供应链管理有限公司</td><td>周先生</td><td>18910857039</td></tr>
<tr><td colspan="2">蜀海（上海）供应链管理有限公司</td><td>周先生</td><td>18910857039</td></tr>
</table>

基本信息	产品名称	菌菇包		
	产品分类	速冻食品		
	用途	餐厅☑中央厨房☐零售☑		
	产地			
	是否转基因 ☐		否添加防腐剂 ☐	
感官指标	项目	标准	项目	标准
	规格	每包重 170g，其中含：竹荪 40g；白玉菇重 40g；鹿茸菇重 60g；虫草花重 30g.	气味	应具有特有的气味，无腐败变质等其它异味
	外观	菌菇完整无破碎	杂质	无正常视力可见外来杂质
检验指标	项目	指标	执行标准	检测方法
	铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤0.5	GB 2762	GB 5009.12
	镉(以 Cd 计)/(mg/kg)	≤0.2	GB 2762	GB 5009.15
资质证件	营业执照		SRM 已收集审核归档	
	食品生产许可证			
	型检报告			
	出厂检验报告		WMS 已收集审核归档	
储运方式	存储要求	冷冻	运输要求	冷链运输
	保质期	1 年	允收期	进货日期距离生产日期 1/2 期限
供应商信息	名称		联系人	联系电话
	利辛老乡鸡养殖有限公司		王先生	13965052863
	寿县老乡鸡家禽养殖有限公司		王先生	13965052863

<table>
<tr><td rowspan="5">基本信息</td><td>产品名称</td><td colspan="2">西兰花</td><td rowspan="4"></td></tr>
<tr><td>产品分类</td><td colspan="2">速冻食品</td></tr>
<tr><td>用途</td><td colspan="2">餐厅☑中央厨房□零售□</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">浙江</td></tr>
<tr><td colspan="2">是否转基因 □</td><td colspan="2">是否添加防腐剂 □</td></tr>
<tr><td rowspan="3">感官指标</td><td>项目</td><td>标准</td><td>项目</td><td>标准</td></tr>
<tr><td>规格</td><td>大小均一，单朵大小5-7g/颗,从花蕾到刀切口处长 5-6cm</td><td>气味</td><td>具有产品自有香味,无异味</td></tr>
<tr><td>外观</td><td>无叶片，整包无挤压、腐烂透明、无虫害</td><td>杂质</td><td>无正常视力可见外来杂质</td></tr>
<tr><td rowspan="2">检验指标</td><td>项目</td><td>限值</td><td>执行标准</td><td>检测方法</td></tr>
<tr><td>农药残留</td><td>合格</td><td>GB 2763</td><td>农残快检</td></tr>
<tr><td rowspan="4">资质证件</td><td colspan="2">营业执照</td><td colspan="2" rowspan="3">SRM 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td colspan="2">食品生产许可证</td></tr>
<tr><td colspan="2">型检报告</td></tr>
<tr><td colspan="2">出厂检验报告</td><td colspan="2">WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td rowspan="2">储运方式</td><td>存储要求</td><td>冷冻</td><td>运输要求</td><td>冷链运输</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td>18 个月</td><td>允收期</td><td>进货日期距离生产日期 1/2 期限</td></tr>
<tr><td rowspan="2">供应商信息</td><td colspan="2">名称</td><td>联系人</td><td>联系电话</td></tr>
<tr><td colspan="2">余姚谷满仓食品有限公司</td><td>吴先生</td><td>13989527376</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="5">**基本信息**</td><td>产品名称</td><td colspan="2">菠萝块</td><td rowspan="4"></td></tr>
<tr><td>产品分类</td><td colspan="2">速冻食品</td></tr>
<tr><td>用途</td><td colspan="2">餐厅☑中央厨房□零售□</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">\</td></tr>
<tr><td colspan="2">是否转基因 □</td><td colspan="2">是否添加防腐剂 □</td></tr>
<tr><td rowspan="4">**感官指标**</td><td>项目</td><td>标准</td><td>项目</td><td>标准</td></tr>
<tr><td>规格</td><td>单个重量 8g-15g</td><td>成熟度</td><td>7-8 分熟</td></tr>
<tr><td>糖度</td><td>大于或等于 11</td><td>PH</td><td>小于或等于 4.5</td></tr>
<tr><td>口感</td><td>解冻后，菠萝块口感较脆，不软趴</td><td>杂质</td><td>无肉眼可见外来杂质</td></tr>
<tr><td rowspan="3">**检验指标**</td><td>项目</td><td>限值</td><td>执行标准</td><td>检测方法</td></tr>
<tr><td>铅（以 Pb 计）/(mg/kg)</td><td>≤0.2</td><td>GB 2762</td><td>GB 5009.12</td></tr>
<tr><td>镉（以 Cd 计）/(mg/kg)</td><td>≤0.05</td><td>GB 2762</td><td>GB 5009.15</td></tr>
<tr><td rowspan="4">**资质证件**</td><td colspan="2">营业执照</td><td colspan="2" rowspan="3">SRM 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td colspan="2">食品生产许可证</td></tr>
<tr><td colspan="2">型检报告</td></tr>
<tr><td colspan="2">出厂检验报告</td><td colspan="2">WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td rowspan="2">**储运方式**</td><td>存储要求</td><td>冷冻</td><td>运输要求</td><td>冷链运输</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td>18 个月</td><td>允收期</td><td>进货日期距离生产日期 1/2 期限</td></tr>
<tr><td rowspan="2">**供应商信息**</td><td colspan="2">名称</td><td>联系人</td><td>联系电话</td></tr>
<tr><td colspan="2">余姚谷满仓食品有限公司</td><td>吴先生</td><td>13989527376</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="5">基本信息</td><td>产品名称</td><td colspan="2">小叶酸菜</td><td rowspan="4"></td></tr>
<tr><td>产品分类</td><td colspan="2">蔬菜制品</td></tr>
<tr><td>用途</td><td colspan="2">餐厅☑中央厨房☐零售☐</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">\</td></tr>
<tr><td colspan="2">是否转基因 ☐</td><td colspan="2">是否添加防腐剂 ☑</td></tr>
<tr><td rowspan="3">感官指标</td><td>项目</td><td>标准</td><td>项目</td><td>标准</td></tr>
<tr><td>规格</td><td>1kg*12 袋/箱
（长 2-2.5cm）</td><td>气味</td><td>微酸，炒制小叶酸菜特有风味，无异味。</td></tr>
<tr><td>外观</td><td>微酸，无异味，口味要有坛香味，有脆度。</td><td>杂质</td><td>无正常视力可见外来杂质，无伤害性异物</td></tr>
<tr><td rowspan="4">检验指标</td><td>项目</td><td>限值</td><td>执行标准</td><td>检测方法</td></tr>
<tr><td>铅（mg/kg）</td><td>≤1.0</td><td>GB 5009.12</td><td>铅（mg/kg）</td></tr>
<tr><td>二氧化硫（以 SO_2 计）</td><td>≤0.1</td><td>GB 5009.34</td><td>二氧化硫（以 SO_2 计）</td></tr>
<tr><td>亚硝酸盐（以 $NaNO_2$ 计）(mg/kg)</td><td>≤20</td><td>GB 5009.33</td><td>亚硝酸盐（以 $NaNO_2$ 计）（mg/kg）</td></tr>
<tr><td rowspan="4">资质证件</td><td colspan="2">营业执照</td><td colspan="2" rowspan="3">SRM 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td colspan="2">食品生产许可证</td></tr>
<tr><td colspan="2">型检报告</td></tr>
<tr><td colspan="2">出厂检验报告</td><td colspan="2">WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td rowspan="2">储运方式</td><td>存储要求</td><td>常温储存</td><td>运输要求</td><td>常温运输</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td>6 个月</td><td>允收期</td><td>进货日期距离生产日期 1/3 期限</td></tr>
<tr><td rowspan="3">供应商信息</td><td colspan="2">名称</td><td>联系人</td><td>联系电话</td></tr>
<tr><td colspan="2">红河宏斌食品有限公司</td><td>任先生</td><td>13988405858</td></tr>
<tr><td colspan="2">四川民福记食品有限公司</td><td>王先生</td><td>13795501888</td></tr>
</table>

基本信息	产品名称	小米辣		
	产品分类	蔬菜制品		
	用途	餐厅☑中央厨房☐零售☐		
	产地	\		
	是否转基因 ☐		是否添加防腐剂 ☑	
感官指标	项目	标准	项目	标准
	固形物	40%以上	滋味、气味	无异味、无异嗅
	感官	霉变，无霉斑白 膜，无正常视力可见 的外来异物	状态	无正常视力可见外来杂质
检验指标	项目	限值	执行标准	检测方法
	亚硝酸盐（以 $NaNO_2$ 计）/(mg/kg)	≤20	GB 2762	GB 5009.33
	铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤0.5	GB 2762	GB 5009.12
	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）/(g/kg)	≤1.0	GB 2760	GB 5009.28
	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）/(g/kg)	≤1.0	GB 2760	GB 5009.28
资质证件	营业执照		SRM 已收集审核归档	
	食品生产许可证			
	型检报告			
	出厂检验报告		WMS 已收集审核归档	
储运方式	存储要求	常温储存	运输要求	常温运输
	保质期	12 个月	允收期	进货日期距离生产日期 1/2 期限
供应商信息	名称		联系人	联系电话
	四川民福记食品有限公司		王先生	13795501888

	红河宏斌食品有限公司	任先生	13988405858



<table>
<tr><td rowspan="5">基本信息</td><td>产品名称</td><td colspan="2">鸡肫</td><td rowspan="4"></td></tr>
<tr><td>产品分类</td><td colspan="2">食用农产品</td></tr>
<tr><td>用途</td><td colspan="2">餐厅☐中央厨房☑零售☐</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">/</td></tr>
<tr><td colspan="2">是否转基因 ☐</td><td colspan="2">是否添加防腐剂 ☐</td></tr>
<tr><td rowspan="3">感官指标</td><td>项目</td><td>标准</td><td>项目</td><td>标准</td></tr>
<tr><td>规格</td><td>解冻后单个重量17g</td><td>气味</td><td>解冻后应具有鸡肫自有气味，无腥臭味及其它异味</td></tr>
<tr><td>外观</td><td>暗红色，内皮呈白色或乳白色</td><td>杂质</td><td>无正常视力可见外来杂质，无伤害性异物，内源性异物 1 个/10kg</td></tr>
<tr><td rowspan="4">检验指标</td><td>项目</td><td>限值</td><td>执行标准</td><td>检测方法</td></tr>
<tr><td>挥发性盐基氮/(mg/100g)</td><td>≤15</td><td>GB 2707</td><td>GB 5009.228</td></tr>
<tr><td>铅（以 Pb 计）(mg/kg)</td><td>≤0.2</td><td>GB 2762</td><td>GB 5009.12</td></tr>
<tr><td>总砷（以 As 计）/（mg/kg)</td><td>≤0.5</td><td>GB 2762</td><td>GB 5009.11</td></tr>
<tr><td rowspan="5">资质证件</td><td colspan="2">营业执照</td><td colspan="2" rowspan="3">SRM 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td colspan="2">动物防疫条件合格证</td></tr>
<tr><td colspan="2">型检报告</td></tr>
<tr><td colspan="2">出厂检验报告</td><td colspan="2" rowspan="2">WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td colspan="2">动物检疫合格证明</td></tr>
<tr><td rowspan="2">储运方式</td><td>存储要求</td><td>冷冻</td><td>运输要求</td><td>冷链运输</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td>12 个月</td><td>允收期</td><td>进货日期距离生产日期1/2 期限</td></tr>
<tr><td rowspan="2"></td><td colspan="2">名称</td><td>联系人</td><td>联系电话</td></tr>
<tr><td colspan="2">蚌埠大成食品有限公司</td><td>王女士</td><td>13865688467</td></tr>
</table>

供应商信息	北票市宏发食品有限公司	李先生	18009838883
	朝阳宏发食品有限公司	李先生	18009838883
	大成食品（河北）有限公司	李先生	15720388944
	福建圣农发展股份有限公司	伍先生	18950689163
	阜新双汇禽业有限公司	安先生	13733956188
	江苏益客食品集团股份有限公司	郑女士	18653865362
	玖兴农牧（涞源）有限公司	任先生	18719703119
	喀左宏发食品有限公司	李先生	18009838883
	漯河万中禽业加工有限公司	安先生	13733956188
	西华双汇禽业有限公司	安先生	13733956188
	徐州润客食品有限公司	郑女士	18653865362
	正大食品（湖北）有限公司	孙先生	18672770369
	正大食品（宿迁）有限公司	郭先生	18652709219

基本信息	产品名称	鸡爪		
	产品分类	食用农产品		
	用途	餐厅☐中央厨房☑零售☐		
	产地	/		
	是否转基因 ☐		是否添加防腐剂 ☐	
感官指标	项目	标准	项目	标准
	规格	5060 规格	气味	解冻后应具有鸡爪自有气味，无腥臭味及其它异味
	外观	外观正常，基本无血脉、风干现象，无白、黄绿、紫斑，解冻后与新鲜鸡爪特征相同	杂质	无正常视力可见外来杂质，无伤害性异物，内源性异物 1 个/10kg
检验指标	项目	限值	执行标准	检测方法
	挥发性盐基氮/(mg/100g)	≤15	GB 2707	GB 5009.228
	铅（以 Pb 计）(mg/kg)	≤0.2	GB 2762	GB 5009.12
	总砷（以 As 计）/（mg/kg)	≤0.5	GB 2762	GB 5009.11
资质证件	营业执照		SRM 已收集审核归档	
	动物防疫条件合格证			
	型检报告			
	出厂检验报告		WMS 已收集审核归档	
	动物检疫合格证明			
储运方式	存储要求	冷冻	运输要求	冷链运输
	保质期	12 个月	允收期	进货日期距离生产日期 1/2 期限
	名称		联系人	联系电话

供应商信息	蚌埠大成食品有限公司	王女士	13865688467
	北票市宏发食品有限公司	李先生	18009838883
	朝阳宏发食品有限公司	李先生	18009838883
	大成食品（河北）有限公司	李先生	15720388944
	福建圣农发展股份有限公司	伍先生	18950689163
	阜新双汇禽业有限公司	安先生	13733956188
	江苏益客食品集团股份有限公司	郑女士	18653865362
	玖兴农牧（涞源）有限公司	任先生	18719703119
	喀左宏发食品有限公司	李先生	18009838883
	漯河万中禽业加工有限公司	安先生	13733956188
	西华双汇禽业有限公司	安先生	13733956188
	徐州润客食品有限公司	郑女士	18653865362
	正大卜蜂食品（湖北）有限公司	孙先生	18672770369
	正大食品（宿迁）有限公司	郭先生	18652709219

<table>
<tr><td rowspan="5">基本信息</td><td>产品名称</td><td colspan="2">翅根</td><td rowspan="4"></td></tr>
<tr><td>产品分类</td><td colspan="2">食用农产品</td></tr>
<tr><td>用途</td><td colspan="2">餐厅☐中央厨房☑零售☐</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">/</td></tr>
<tr><td colspan="4">是否转基因 ☐ 是否添加防腐剂 ☐</td></tr>
<tr><td rowspan="3">感官指标</td><td>项目</td><td>标准</td><td>项目</td><td>标准</td></tr>
<tr><td>规格</td><td>解冻后单个重量50~60g</td><td>气味</td><td>解冻后应具有鸡肉自有气味，无腥臭味及其它异味</td></tr>
<tr><td>外观</td><td>单冻，无残羽、无黄衣、无淤血、无伤斑和溃烂，四边修理整齐</td><td>杂质</td><td>无正常视力可见外来杂质，无伤害性异物，内源性异物 1 个/10kg</td></tr>
<tr><td rowspan="4">检验指标</td><td>项目</td><td>限值</td><td>执行标准</td><td>检测方法</td></tr>
<tr><td>挥发性盐基氮/(mg/100g)</td><td>≤15</td><td>GB 2707</td><td>GB 5009.228</td></tr>
<tr><td>铅（以 Pb 计）(mg/kg)</td><td>≤0.2</td><td>GB 2762</td><td>GB 5009.12</td></tr>
<tr><td>总砷（以 As 计）/(mg/kg)</td><td>≤0.5</td><td>GB 2762</td><td>GB 5009.11</td></tr>
<tr><td rowspan="5">资质证件</td><td colspan="2">营业执照</td><td colspan="2" rowspan="3">SRM 以收集审核归档</td></tr>
<tr><td colspan="2">动物防疫条件合格证</td></tr>
<tr><td colspan="2">型检报告</td></tr>
<tr><td colspan="2">出厂检验报告</td><td colspan="2" rowspan="2">WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td colspan="2">动物检疫合格证明</td></tr>
<tr><td rowspan="2">储运方式</td><td>存储要求</td><td>冷冻</td><td>运输要求</td><td>冷链运输</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td>12 个月</td><td>允收期</td><td>进货日期距离生产日期 1/2 期限</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">名称</td><td>联系人</td><td>联系电话</td></tr>
</table>

供应商信息	蚌埠大成食品有限公司	王女士	13865688467
	北票市宏发食品有限公司	李先生	18009838883
	朝阳宏发食品有限公司	李先生	18009838883
	大成食品（河北）有限公司	李先生	15720388944
	福建圣农发展股份有限公司	伍先生	18950689163
	阜新双汇禽业有限公司	安先生	13733956188
	江苏益客食品集团股份有限公司	郑女士	18653865362
	玖兴农牧（涞源）有限公司	任先生	18719703119
	喀左宏发食品有限公司	李先生	18009838883
	漯河万中禽业加工有限公司	安先生	13733956188
	西华双汇禽业有限公司	安先生	13733956188
	徐州润客食品有限公司	郑女士	18653865362
	正大卜蜂食品（湖北）有限公司	孙先生	18672770369
	正大食品（宿迁）有限公司	郭先生	18652709219

<table>
<tr><td rowspan="5">基本信息</td><td>产品名称</td><td colspan="2">鸡全腿</td><td rowspan="4"></td></tr>
<tr><td>产品分类</td><td colspan="2">食用农产品</td></tr>
<tr><td>用途</td><td colspan="2">餐厅□中央厨房☑零售□</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">/</td></tr>
<tr><td colspan="4">是否转基因 □ 是否添加防腐剂 □</td></tr>
<tr><td rowspan="3">感官指标</td><td>项目</td><td>标准</td><td>项目</td><td>标准</td></tr>
<tr><td>规格</td><td>解冻后单个重量440g 以上</td><td>气味</td><td>解冻后应具有鸡肉自有气味，无腥臭味及其它异味</td></tr>
<tr><td>外观</td><td>单冻，无残羽、无黄衣、无淤血、无伤斑和溃烂，四边修理整齐</td><td>杂质</td><td>无正常视力可见外来杂质，无伤害性异物，内源性异物 1 个/10kg</td></tr>
<tr><td rowspan="4">检验指标</td><td>项目</td><td>限值</td><td>执行标准</td><td>检测方法</td></tr>
<tr><td>挥发性盐基氮/(mg/100g)</td><td>≤15</td><td>GB 2707</td><td>GB 5009.228</td></tr>
<tr><td>铅（以 Pb 计）(mg/kg)</td><td>≤0.2</td><td>GB 2762</td><td>GB 5009.12</td></tr>
<tr><td>总砷（以 As 计）/（mg/kg)</td><td>≤0.5</td><td>GB 2762</td><td>GB 5009.11</td></tr>
<tr><td rowspan="5">国产肉资质证件</td><td colspan="2">营业执照</td><td colspan="2" rowspan="3">SRM 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td colspan="2">动物防疫条件合格证</td></tr>
<tr><td colspan="2">型检报告</td></tr>
<tr><td colspan="2">出厂检验报告</td><td colspan="2" rowspan="2">WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td colspan="2">动物检疫合格证明</td></tr>
<tr><td rowspan="4">进口肉资质证件</td><td colspan="2">营业执照</td><td colspan="2" rowspan="3">SRM 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td colspan="2">对外贸易经营者备案登记表</td></tr>
<tr><td colspan="2">海关注册登记证书</td></tr>
<tr><td colspan="2">入境货物检验检疫证明</td><td colspan="2">WMS 已收集审核归档</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="2">储运方式</td><td>存储要求</td><td>冷冻</td><td>运输
要求</td><td>冷链运输</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td>12 个月</td><td>允收期</td><td>进货日期距离生产日期 1/2 期限</td></tr>
<tr><td rowspan="19">供应商信息</td><td colspan="2">名称</td><td>联系人</td><td>联系电话</td></tr>
<tr><td colspan="2">蚌埠大成食品有限公司</td><td>王女士</td><td>13865688467</td></tr>
<tr><td colspan="2">北票市宏发食品有限公司</td><td>李先生</td><td>18009838883</td></tr>
<tr><td colspan="2">朝阳宏发食品有限公司</td><td>李先生</td><td>18009838883</td></tr>
<tr><td colspan="2">大成食品（河北）有限公司</td><td>李先生</td><td>15720388944</td></tr>
<tr><td colspan="2">福建圣农发展股份有限公司</td><td>伍先生</td><td>18950689163</td></tr>
<tr><td colspan="2">阜新双汇禽业有限公司</td><td>安先生</td><td>13733956188</td></tr>
<tr><td colspan="2">江苏益客食品集团股份有限公司</td><td>郑女士</td><td>18653865362</td></tr>
<tr><td colspan="2">玖兴农牧（涞源）有限公司</td><td>任先生</td><td>18719703119</td></tr>
<tr><td colspan="2">喀左宏发食品有限公司</td><td>李先生</td><td>18009838883</td></tr>
<tr><td colspan="2">漯河万中禽业加工有限公司</td><td>安先生</td><td>13733956188</td></tr>
<tr><td colspan="2">西华双汇禽业有限公司</td><td>安先生</td><td>13733956188</td></tr>
<tr><td colspan="2">徐州润客食品有限公司</td><td>郑女士</td><td>18653865362</td></tr>
<tr><td colspan="2">正大卜蜂食品（湖北）有限公司</td><td>孙先生</td><td>18672770369</td></tr>
<tr><td colspan="2">正大食品（宿迁）有限公司</td><td>郭先生</td><td>18652709219</td></tr>
<tr><td colspan="2">百佑佳食品贸易（上海）有限公司</td><td>杨先生</td><td>18621909636</td></tr>
<tr><td colspan="2">北京泓睿国际贸易有限公司</td><td>石先生</td><td>13701192165</td></tr>
<tr><td colspan="2">金百顺食品贸易（上海）有限公司</td><td>孙小姐</td><td>15000448022</td></tr>
<tr><td colspan="2">上海源耀进出口有限公司</td><td>宋先生</td><td>17721300496</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="5">基本信息</td><td>产品名称</td><td colspan="2">鸡胸肉</td><td rowspan="4"></td></tr>
<tr><td>产品分类</td><td colspan="2">食用农产品</td></tr>
<tr><td>用途</td><td colspan="2">餐厅□中央厨房☑零售□</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">/</td></tr>
<tr><td colspan="2">是否转基因 □</td><td colspan="2">是否添加防腐剂 □</td></tr>
<tr><td rowspan="3">感官指标</td><td>项目</td><td>标准</td><td>项目</td><td>标准</td></tr>
<tr><td>规格</td><td>无规格鸡胸肉</td><td>气味</td><td>解冻后应具有鸡肉自有气味，无腥臭味及其它异味</td></tr>
<tr><td>外观</td><td>单冻，无残羽、无黄衣、无淤血、无伤斑和溃烂，四边修理整齐</td><td>杂质</td><td>无正常视力可见外来杂质，无伤害性异物，内源性异物 1 个/10kg</td></tr>
<tr><td rowspan="4">检验指标</td><td>项目</td><td>限值</td><td>执行标准</td><td>检测方法</td></tr>
<tr><td>挥发性盐基氮/(mg/100g)</td><td>≤15</td><td>GB 2707</td><td>GB 5009.228</td></tr>
<tr><td>铅（以 Pb 计）(mg/kg)</td><td>≤0.2</td><td>GB 2762</td><td>GB 5009.12</td></tr>
<tr><td>总砷（以 As 计）/(mg/kg)</td><td>≤0.5</td><td>GB 2762</td><td>GB 5009.11</td></tr>
<tr><td rowspan="5">资质证件</td><td colspan="2">营业执照</td><td colspan="2" rowspan="3">SRM 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td colspan="2">动物防疫条件合格证</td></tr>
<tr><td colspan="2">型检报告</td></tr>
<tr><td colspan="2">出厂检验报告</td><td colspan="2" rowspan="2">WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td colspan="2">动物检疫合格证明</td></tr>
<tr><td rowspan="2">储运方式</td><td>存储要求</td><td>冷冻</td><td>运输要求</td><td>冷链运输</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td>12 个月</td><td>允收期</td><td>进货日期距离生产日期 1/2 期限</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">名称</td><td>联系人</td><td>联系电话</td></tr>
</table>

供应商信息	蚌埠大成食品有限公司	王女士	13865688467
	北票市宏发食品有限公司	李先生	18009838883
	朝阳宏发食品有限公司	李先生	18009838883
	大成食品（河北）有限公司	李先生	15720388944
	福建圣农发展股份有限公司	伍先生	18950689163
	阜新双汇禽业有限公司	安先生	13733956188
	江苏益客食品集团股份有限公司	郑女士	18653865362
	玖兴农牧（涞源）有限公司	任先生	18719703119
	喀左宏发食品有限公司	李先生	18009838883
	漯河万中禽业加工有限公司	安先生	13733956188
	西华双汇禽业有限公司	安先生	13733956188
	徐州润客食品有限公司	郑女士	18653865362
	正大卜蜂食品（湖北）有限公司	孙先生	18672770369
	正大食品（宿迁）有限公司	郭先生	18652709219

基本信息	产品名称	鸡油		
	产品分类	食用农产品		
	用途	餐厅☐中央厨房☑零售☐		
	产地	/		
	是否转基因 ☐		是否添加防腐剂 ☐	
感官指标	项目	标准	项目	标准
	规格	无规格	气味	解冻后应具有鸡油自有气味，无腥臭味及其它异味
	外观	色泽淡黄，无黑斑，无肉眼可见的外来杂质 鸡腹内脂肪柔软细嫩	杂质	无正常视力可见外来杂质，无伤害性异物，内源性异物 1 个/10kg
检验指标	项目	限值	执行标准	检测方法
	铅（以 Pb 计）(mg/kg)	≤0.2	GB 2762	GB 5009.12
资质证件	营业执照		SRM 已收集审核归档	
	动物防疫条件合格证			
	型检报告			
	出厂检验报告		WMS 已收集审核归档	
	动物检疫合格证明			
储运方式	存储要求	冷冻	运输要求	冷链运输
	保质期	12 个月	允收期	进货日期距离生产日期 1/2 期限
供应商信息	名称		联系人	联系电话
	河北裕邦食品有限公司		李女士	13463992666
	湖北裕邦食品有限公司		李女士	13463992666
	朝阳宏发食品有限公司		李先生	18009838883
	蚌埠大成食品有限公司		王女士	13865688467
	上海华英厨选供应链有限公司		代女士	18337629199

<table>
<tr><td rowspan="5">**基本信息**</td><td>产品名称</td><td colspan="2">琵琶腿</td><td rowspan="4"></td></tr>
<tr><td>产品分类</td><td colspan="2">食用农产品</td></tr>
<tr><td>用途</td><td colspan="2">餐厅☐中央厨房☑零售☐</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">/</td></tr>
<tr><td colspan="2">是否转基因 ☐</td><td colspan="2">是否添加防腐剂 ☐</td></tr>
<tr><td rowspan="3">**感官指标**</td><td>项目</td><td>标准</td><td>项目</td><td>标准</td></tr>
<tr><td>规格</td><td>单个重量 100-120g</td><td>气味</td><td>解冻后应具有鸡肉自有气味，无腥臭味及其它异味</td></tr>
<tr><td>外观</td><td>外观正常，无死皮、无黑斑、无鸡毛、无折断、无碎架现象，无肉眼可见的外来杂质，无粘手，无大片淤血（淤血面积参照翅根或翅中）</td><td>杂质</td><td>无正常视力可见外来杂质，无伤害性异物，内源性异物 1 个/10kg</td></tr>
<tr><td rowspan="3">**检验指标**</td><td>项目</td><td>限值</td><td>执行标准</td><td>检测方法</td></tr>
<tr><td>铅（以 Pb 计）(mg/kg)</td><td>≤0.2</td><td>GB 2762</td><td>GB 5009.12</td></tr>
<tr><td>总砷（以 As 计）/(mg/kg)</td><td>≤0.5</td><td>GB 2762</td><td>GB 5009.11</td></tr>
<tr><td rowspan="5">**资质证件**</td><td colspan="2">营业执照</td><td colspan="2" rowspan="3">SRM 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td colspan="2">动物防疫条件合格证</td></tr>
<tr><td colspan="2">型检报告</td></tr>
<tr><td colspan="2">出厂检验报告</td><td colspan="2" rowspan="2">WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td colspan="2">动物检疫合格证明</td></tr>
<tr><td rowspan="2">**储运方式**</td><td>存储要求</td><td>冷冻</td><td>运输要求</td><td>冷链运输</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td>12 个月</td><td>允收期</td><td>进货日期距离生产日期 1/2 期限</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">名称</td><td>联系人</td><td>联系电话</td></tr>
</table>

供应商信息	蚌埠大成食品有限公司	王女士	13865688467
	北票市宏发食品有限公司	李先生	18009838883
	朝阳宏发食品有限公司	李先生	18009838883
	大成食品（河北）有限公司	李先生	15720388944
	福建圣农发展股份有限公司	伍先生	18950689163
	阜新双汇禽业有限公司	安先生	13733956188
	江苏益客食品集团股份有限公司	郑女士	18653865362
	玖兴农牧（涞源）有限公司	任先生	18719703119
	喀左宏发食品有限公司	李先生	18009838883
	漯河万中禽业加工有限公司	安先生	13733956188
	西华双汇禽业有限公司	安先生	13733956188
	徐州润客食品有限公司	郑女士	18653865362
	正大卜蜂食品（湖北）有限公司	孙先生	18672770369
	正大食品（宿迁）有限公司	郭先生	18652709219

基本信息	产品名称	鸡肝		
	产品分类	食用农产品		
	用途	餐厅□中央厨房☑零售□		
	产地	/		
	是否转基因 □		是否添加防腐剂 □	
感官指标	项目	标准	项目	标准
	规格	无规格鸡肝	气味	具有产品特有色泽
	外观	符合产品特有外观要求	杂质	无正常视力可见外来杂质，无伤害性异物,
检验指标	项目	限值	执行标准	检测方法
	挥发性盐基氮/(mg/100g)	≤15	GB 2707	GB 5009.228
	铅（以 Pb 计）(mg/kg)	≤0.2	GB 2762	GB 5009.12
	总砷（以 As 计）/(mg/kg)	≤0.5	GB 2762	GB 5009.11
资质证件	营业执照		SRM 已收集审核归档	
	动物防疫条件合格证			
	型检报告			
	出厂检验报告		WMS 已收集审核归档	
	动物检疫合格证明			
储运方式	存储要求	冷藏	运输要求	冷链运输
	保质期	7 天	允收期	3 天
供应商信息	名称		联系人	联系电话
	蚌埠大成食品有限公司		王女士	13865688467
	正大食品（宿迁）有限公司		郭先生	18652709219
	玖兴农牧（涞源）有限公司		任先生	18719703119

<table>
<tr><td rowspan="5">基本信息</td><td>产品名称</td><td colspan="2">鸡心</td><td rowspan="4"></td></tr>
<tr><td>产品分类</td><td colspan="2">食用农产品</td></tr>
<tr><td>用途</td><td colspan="2">餐厅☐中央厨房☑零售☐</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">/</td></tr>
<tr><td colspan="2">是否转基因 ☐</td><td colspan="2">是否添加防腐剂 ☐</td></tr>
<tr><td rowspan="3">感官指标</td><td>项目</td><td>标准</td><td>项目</td><td>标准</td></tr>
<tr><td>规格</td><td>540g/袋</td><td>气味</td><td>具有产品应有的气味</td></tr>
<tr><td>外观</td><td>整袋包装完整，分切均匀</td><td>杂质</td><td>无正常视力可见外来杂质</td></tr>
<tr><td rowspan="3">检验指标</td><td>项目</td><td>限值</td><td>执行标准</td><td>检测方法</td></tr>
<tr><td>总砷（mg/kg）</td><td>≤0.5</td><td>GB 2762</td><td>GB 5009.11</td></tr>
<tr><td>铅（mg/kg）</td><td>≤0.5</td><td>GB 2762</td><td>GB 5009.12</td></tr>
<tr><td rowspan="5">资质证件</td><td colspan="2">营业执照</td><td colspan="2" rowspan="3">SRM 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td colspan="2">动物防疫条件合格证</td></tr>
<tr><td colspan="2">型检报告</td></tr>
<tr><td colspan="2">出厂检验报告</td><td colspan="2" rowspan="2">WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td colspan="2">动物检疫合格证明</td></tr>
<tr><td rowspan="2">储运方式</td><td>存储要求</td><td>冷藏</td><td>运输要求</td><td>冷链运输</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td>/</td><td>允收期</td><td>/</td></tr>
<tr><td rowspan="4">供应商信息</td><td colspan="2">名称</td><td>联系人</td><td>联系电话</td></tr>
<tr><td colspan="2">蚌埠大成食品有限公司</td><td>王女士</td><td>13865688467</td></tr>
<tr><td colspan="2">正大食品（宿迁）有限公司</td><td>郭先生</td><td>18652709219</td></tr>
<tr><td colspan="2">玖兴农牧（涞源）有限公司</td><td>任先生</td><td>18719703119</td></tr>
</table>

基本信息				
基本信息	产品名称	翅中		
	产品分类	食用农产品		
	用途	餐厅☐中央厨房☑零售☐		
	产地	/		
	是否转基因 ☐		是否添加防腐剂 ☐	
感官指标	项目	标准	项目	标准
	规格	解冻后单个重量30~40g	气味	解冻后应具有鸡肉自有气味，无腥臭味及其它异味
	外观	单冻，无残羽、无黄衣、无淤血、无伤斑和溃烂，四边修理整齐	杂质	无正常视力可见外来杂质，无伤害性异物，内源性异物1个/10kg
资质证件	营业执照		SRM已收集审核归档	
	对外贸易经营者备案登记表			
	海关注册登记证书			
	入境货物检验检疫证明		WMS已收集审核归档	
储运方式	存储要求	冷冻	运输要求	冷链运输
	保质期	12个月	允收期	进货日期距离生产日期1/2期限
供应商信息	名称		联系人	联系电话
	百佑佳食品贸易（上海）有限公司		杨先生	18621909636
	北京泓睿国际贸易有限公司		石先生	13701192165
	金百顺食品贸易（上海）有限公司		孙小姐	15000448022

基本信息	产品名称	鸭爪		
	产品分类	食用农产品		
	用途	餐厅☐中央厨房☑零售☐		
	产地	山东		
	是否转基因 ☐		是否添加防腐剂 ☐	
感官指标	项目	标准	项目	标准
	规格	解冻后 35-50g/个	气味	具有鸭爪应有的气味
	外观	外观正常，基本无血脉、风干现象，无白、黄绿、紫斑，解冻后与新鲜鸭爪特征相同	杂质	无正常视力可见外来杂质
检验指标	项目	限值	执行标准	检测方法
	总砷（mg/kg）	≤0.5	GB 2762	GB 5009.11
	铬（mg/kg）	≤1.0	GB 2762	GB 5009.123
	铅（mg/kg）	≤0.2	GB 2762	GB 5009.12
资质证件	营业执照		SRM 已收集审核归档	
	动物防疫条件合格证			
	型检报告			
	出厂检验报告		WMS 已收集审核归档	
	动物检疫合格证明			
储运方式	存储要求	冷冻	运输要求	冷链运输
	保质期	12 个月	允收期	进货日期距离生产日期 1/2 期限
供应商信息	名称		联系人	联系电话
	青岛六和国际贸易有限公司城阳分公司		姬先生	17685897373
	上海华英厨选供应链有限公司		代女士	18337629199

<table>
<tr><td rowspan="5">基本信息</td><td>产品名称</td><td>带皮去骨鸡腿肉</td><td rowspan="4"></td></tr>
<tr><td>产品分类</td><td>食用农产品</td></tr>
<tr><td>用途</td><td>餐厅☐中央厨房☑零售☐</td></tr>
<tr><td>产地</td><td>/</td></tr>
<tr><td colspan="3">是否转基因 ☐ 是否添加防腐剂 ☐</td></tr>
<tr><td rowspan="3">感官指标</td><td>项目</td><td>标准</td><td>项目</td><td>标准</td></tr>
<tr><td>规格</td><td>无规格带皮去骨鸡腿肉</td><td>气味</td><td>解冻后应具有鸡肉自有气味，无腥臭味及其它异味</td></tr>
<tr><td>外观</td><td>单冻，无残羽、无黄衣、无淤血、无伤斑和溃烂，四边修理整齐</td><td>杂质</td><td>无正常视力可见外来杂质，无伤害性异物，内源性异物 1 个/10kg</td></tr>
<tr><td rowspan="4">检验指标</td><td>项目</td><td>限值</td><td>执行标准</td><td>检测方法</td></tr>
<tr><td>挥发性盐基氮/(mg/100g)</td><td>≤15</td><td>GB 2707</td><td>GB 5009.228</td></tr>
<tr><td>铅（以 Pb 计）(mg/kg)</td><td>≤0.2</td><td>GB 2762</td><td>GB 5009.12</td></tr>
<tr><td>总砷（以 As 计）/(mg/kg)</td><td>≤0.5</td><td>GB 2762</td><td>GB 5009.11</td></tr>
<tr><td rowspan="5">资质证件</td><td colspan="2">营业执照</td><td colspan="2" rowspan="3">SRM 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td colspan="2">动物防疫条件合格证</td></tr>
<tr><td colspan="2">型检报告</td></tr>
<tr><td colspan="2">出厂检验报告</td><td colspan="2" rowspan="2">WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td colspan="2">动物检疫合格证明</td></tr>
<tr><td rowspan="2">储运方式</td><td>存储要求</td><td>冷冻</td><td>运输要求</td><td>冷链运输</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td>12 个月</td><td>允收期</td><td>进货日期距离生产日期 1/2 期限</td></tr>
<tr><td rowspan="3">供应商信息</td><td colspan="2">北票市宏发食品有限公司</td><td>李先生</td><td>18009838883</td></tr>
<tr><td colspan="2">朝阳宏发食品有限公司</td><td>李先生</td><td>18009838883</td></tr>
<tr><td colspan="2">漯河万中禽业加工有限公司</td><td>安先生</td><td>13733956188</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="5">基本信息</td><td>产品名称</td><td colspan="2">咸鸭蛋</td><td rowspan="4"></td></tr>
<tr><td>产品分类</td><td colspan="2">蛋制品</td></tr>
<tr><td>用途</td><td colspan="2">餐厅☑中央厨房☐零售☐</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">/</td></tr>
<tr><td colspan="2">是否转基因 ☐</td><td colspan="2">是否添加防腐剂 ☐</td></tr>
<tr><td rowspan="3">感官指标</td><td>项目</td><td>标准</td><td>项目</td><td>标准</td></tr>
<tr><td>规格</td><td>65-70g/个</td><td>气味</td><td>产品正常滋味、气味、无异味</td></tr>
<tr><td>外观</td><td>咸鸭蛋正常色泽</td><td>杂质</td><td>产品正常行驶、状态、无酸败、霉变、生虫及其他危害食品安全的异物。
大小均匀</td></tr>
<tr><td rowspan="3">检验指标</td><td>项目</td><td>限值</td><td>执行标准</td><td>检测方法</td></tr>
<tr><td>菌落总数，CFU/g</td><td>n=5,c=2 ,m=10^4
M=10^5</td><td>GB 2749</td><td>GB5009.3</td></tr>
<tr><td>大肠菌群，CFU/g</td><td>n=5,c=2,m=10
M=10^2</td><td>GB 2749</td><td>GB5009.227</td></tr>
<tr><td rowspan="4">资质证件</td><td colspan="2">营业执照</td><td colspan="2" rowspan="3">SRM 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td colspan="2">食品生产许可证</td></tr>
<tr><td colspan="2">型检报告</td></tr>
<tr><td colspan="2">出厂检验报告</td><td colspan="2">WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td rowspan="2">储运方式</td><td>存储要求</td><td>冷藏</td><td>运输要求</td><td>冷链运输</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td>180 天</td><td>允收期</td><td>进货日期距离生产日期 1/3 期限</td></tr>
<tr><td rowspan="3">供应商信息</td><td colspan="2">名称</td><td>联系人</td><td>联系电话</td></tr>
<tr><td colspan="2">福建光阳蛋业股份有限公司</td><td>陈先生</td><td>13599386197</td></tr>
<tr><td colspan="2">开平市旭日蛋品有限公司</td><td>梁女士</td><td>17363239607</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="5">基本信息</td><td>产品名称</td><td colspan="2">鸡蛋干</td><td rowspan="4"></td></tr>
<tr><td>产品分类</td><td colspan="2">蛋制品</td></tr>
<tr><td>用途</td><td colspan="2">餐厅☑中央厨房☐零售☐</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">\</td></tr>
<tr><td colspan="4">是否转基因 ☐　　　　是否添加防腐剂 ☐</td></tr>
<tr><td rowspan="3">感官指标</td><td>项目</td><td>标准</td><td>项目</td><td>标准</td></tr>
<tr><td>规格</td><td>包装规格：150g*50袋/件；</td><td>气味</td><td>具有蛋制品应有的滋味和气味，无异味；</td></tr>
<tr><td>外观</td><td>外表呈黄褐色，内部呈浅黄褐色，色泽均匀，组织致密，有弹性，切片良好，允许有少量气孔；</td><td>杂质</td><td>无正常视力可见外来异物；</td></tr>
<tr><td rowspan="2">检验指标</td><td>项目</td><td colspan="2">限值</td><td>检测方法</td></tr>
<tr><td>蛋白质(g/100g)</td><td colspan="2">≥6</td><td>GB5009.5</td></tr>
<tr><td rowspan="4">资质证件</td><td colspan="2">营业执照</td><td colspan="2" rowspan="3">SRM 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td colspan="2">食品生产许可证</td></tr>
<tr><td colspan="2">型检报告</td></tr>
<tr><td colspan="2">出厂检验报告</td><td colspan="2">WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td rowspan="2">储运方式</td><td>存储要求</td><td>常温储存</td><td>运输要求</td><td>常温运输</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td>9 个月</td><td>允收期</td><td>进货日期距离生产日期 1/3 期限</td></tr>
<tr><td rowspan="3">供应商信息</td><td colspan="2">名称</td><td>联系人</td><td>联系电话</td></tr>
<tr><td colspan="2">沈师傅食品有限公司</td><td>孙先生</td><td>13908038869</td></tr>
<tr><td colspan="2">四川众润食品有限公司</td><td>陈先生</td><td>13438843800</td></tr>
</table>

基本信息	产品名称	凤凰蛋		
	产品分类	食用农产品		
	用途	餐厅☑中央厨房☐零售☐		
	产地	安徽		
	是否转基因 ☐		是否添加防腐剂 ☐	
感官指标	项目	标准	项目	标准
	规格	45-55g/个	形态	形态完整、表面干净无杂物、无破蛋
	状态	具有产品正常的形状、形态，无酸败、霉变、生虫及其他危害食品安全的异物蛋	色泽	具有产品正常的色泽
检验指标	项目	限值	执行标准	检测方法
	铅(以 Pb 计) mg/kg	≤0.2	GB 2749	GB 5009.12
资质证件	营业执照		SRM 已收集审核归档	
	型检报告			
	出厂检验报告		SWM 已收集审核归档	
储运方式	存储要求	冷藏	运输要求	冷链运输
	保质期	/	允收期	/
供应商信息	名称		联系人	联系电话
	永城市郑氏养殖专业合作社		刘先生	13865957204

基本信息	产品名称	五花肉		
	产品分类	食用农产品		
	用途	餐厅☐中央厨房☑零售☐		
	产地	/		
	是否转基因 ☐		是否添加防腐剂 ☐	
感官指标	项目	标准	项目	标准
	规格	2.8cm--4.0cm，四面见花	气味	应具有猪肉自有气味，无腥臭味及其它异味
	外观	去皮五花肉片，新鲜肉色，肥瘦相间，形整无破损	杂质	无正常视力可见外来杂质，无伤害性异物，内源性异物 1 个/10kg
检验指标	项目	限值	执行标准	检测方法
	铅（以 Pb 计）(mg/kg)	≤0.2	GB 2762	GB 5009.12
	总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤0.5	GB 2762	GB 5009.11
国产肉资质证件	营业执照		SRM 已收集审核归档	
	生猪定点屠宰证			
	动物防疫条件合格证			
	型式检验报告			
	出厂检验报告		WMS 已收集审核归档	
	动物检疫条件合格证明			
进口肉资质证件	营业执照		SRM 已收集审核归档	
	对外贸易经营者备案登记表			
	海关注册登记证书			
	入境货物检验检疫证明		WMS 已收集审核归档	
储运方式	存储要求	冷冻	运输要求	冷链运输
	保质期	18 个月	允收期	进货日期距离生产日期 1/2 期限
供应商信息	名称		联系人	联系电话
	百佑佳食品贸易（上海）有限公司		杨先生	18621909636
	北京泓睿国际贸易有限公司		石先生	13701192165
	金百顺食品贸易（上海）有限公司		孙小姐	15000448022

	上海商润食品有限公司	赵先生	18616368155
	上海禧宁供应链有限公司	宋先生	13616450055
	河南双汇投资发展股份有限公司	高女士	18239551333



<table>
<tr><td rowspan="5">基本信息</td><td>产品名称</td><td colspan="2">后座肉</td><td rowspan="4"></td></tr>
<tr><td>产品分类</td><td colspan="2">食用农产品</td></tr>
<tr><td>用途</td><td colspan="2">餐厅☐中央厨房☑零售☐</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">/</td></tr>
<tr><td colspan="2">是否转基因 ☐</td><td colspan="2">否添加防腐剂 ☐</td></tr>
<tr><td rowspan="3">感官指标</td><td>项目</td><td>标准</td><td>项目</td><td>标准</td></tr>
<tr><td>规格</td><td>全瘦肉</td><td>气味</td><td>应具有猪肉自有气味，无腥臭味及其它异味</td></tr>
<tr><td>外观</td><td>色泽新鲜，去皮去骨，瘦肉饱满，无淤血，无夹层</td><td>杂质</td><td>无正常视力可见外来杂质，无伤害性异物，内源性异物 1 个/10kg</td></tr>
<tr><td rowspan="4">检验指标</td><td>项目</td><td>限值</td><td>执行标准</td><td>检测方法</td></tr>
<tr><td>挥发性盐基氮/(mg/100g)</td><td>≤15</td><td>GB 2707</td><td>GB 5009.228</td></tr>
<tr><td>铅（以 Pb 计）(mg/kg)</td><td>≤0.2</td><td>GB 2762</td><td>GB 5009.12</td></tr>
<tr><td>总砷（以 As 计）/(mg/kg)</td><td>≤0.5</td><td>GB 2762</td><td>GB 5009.11</td></tr>
<tr><td rowspan="6">国产肉
资质证件</td><td colspan="2">营业执照</td><td colspan="2" rowspan="4">SRM 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td colspan="2">生猪定点屠宰证</td></tr>
<tr><td colspan="2">动物防疫条件合格证</td></tr>
<tr><td colspan="2">型式检验报告</td></tr>
<tr><td colspan="2">出厂检验报告</td><td colspan="2" rowspan="2">WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td colspan="2">动物检疫条件合格证明</td></tr>
<tr><td rowspan="4">进口肉
资质证件</td><td colspan="2">营业执照</td><td colspan="2" rowspan="3">SRM 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td colspan="2">对外贸易经营者备案登记表</td></tr>
<tr><td colspan="2">海关注册登记证书</td></tr>
<tr><td colspan="2">入境货物检验检疫证明</td><td colspan="2">WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td>储运方式</td><td>存储要求</td><td>冷冻</td><td>运输要求</td><td>冷链运输</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>保质期</td><td>12 个月</td><td>允收期</td><td>进货日期距离生产日期 1/2 期限</td></tr>
<tr><td rowspan="6">供应商信息</td><td colspan="2">名称</td><td>联系人</td><td>联系电话</td></tr>
<tr><td colspan="2">百佑佳食品贸易（上海）有限公司</td><td>杨先生</td><td>18621909636</td></tr>
<tr><td colspan="2">北京泓睿国际贸易有限公司</td><td>石先生</td><td>13701192165</td></tr>
<tr><td colspan="2">金百顺食品贸易（上海）有限公司</td><td>孙小姐</td><td>15000448022</td></tr>
<tr><td colspan="2">上海商润食品有限公司</td><td>赵先生</td><td>18616368155</td></tr>
<tr><td colspan="2">牧原肉食品有限公司</td><td>席先生</td><td>18224522715</td></tr>
</table>

基本信息	产品名称	牛肉		
	产品分类	食用农产品		
	用途	餐厅☐中央厨房☑零售☐		
	产地	/		
	是否转基因 ☐		是否添加防腐剂 ☐	
感官指标	项目	标准	项目	标准
	规格	无规格牛肉	气味	有牛肉固有气味，无异味
	外观	肉呈大块状，肉质红色，感观新鲜细腻，纯瘦肉型，不含人为水份，剔除筋油，不带肥脂	杂质	无碎骨、外来杂质
检验指标	项目	限值	执行标准	检测方法
	入境货物检验检疫证明			
资质证件	营业执照		SRM 已收集审核归档	
	进口物料检验检疫合格证明			
	海关报关单位注册登记证书			
	入境货物检验检疫证明		WMS 已收集审核归档	
储运方式	存储要求	冷冻	运输要求	冷链运输
	保质期	18 个月	允收期	进货日期距离生产日期 1/2 期限
供应商信息	名称		联系人	联系电话
	北京泓睿国际贸易有限公司		石先生	13701192165
	江苏恒古国际贸易有限公司		王先生	18756026566
	江苏紫荆华美实业有限公司		董先生	18652959225

基本信息	产品名称	巴沙鱼		
	产品分类	速冻食品		
	用途	餐厅☑中央厨房☐零售☐		
	产地	越南		
	是否转基因 ☐		否添加防腐剂 ☑	
感官指标	项目	标准	项目	标准
	规格	1.5kg/袋	气味	应具有特有的气味，无腥臭味及其它异味
	外观	不带皮，色泽洁白光滑片状，无骨刺、鱼鳞，无其他杂质，肌肉紧密、有弹性	杂质	无正常视力可见外来杂质
检验指标	项目	指标	执行标准	检测方法
	铅（以 Pb 计）(mg/kg)	≤0.5	GB 2762	GB 5009.12
	镉（以 Cd 计）(mg/kg)	≤0.1	GB 2762	GB 5009.15
	过氧化值（以脂肪计）g/100g	≤0.25	GB 2762	GB 5009.227
资质证件	营业执照		SRM 以收集审核归档	
	食品生产许可证及明细			
	型式检验报告			
	出厂检验报告		WMS 已收集审核归档	
储运方式	存储要求	冷冻储存	运输要求	冷冻运输
	保质期	270 天	允收期	进货日期距离生产日期 1/3 期限
供应商信息	名称		联系人	联系电话
	安徽宜康高新农业科技有限公司		陈先生	18297891919
	欧泰贡（广东）食品有限公司		卢先生	15914480796
	浙江浔味堂食品股份有限公司		都女士	13906728579

<table>
<tr><td rowspan="5">基本信息</td><td>产品名称</td><td colspan="2">白鲢鱼头</td><td rowspan="4"></td></tr>
<tr><td>产品分类</td><td colspan="2">速冻食品</td></tr>
<tr><td>用途</td><td colspan="2">餐厅☑中央厨房☐零售☐</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">湖北、浙江</td></tr>
<tr><td colspan="2">是否转基因 ☐</td><td colspan="2">是否添加防腐剂 ☑</td></tr>
<tr><td rowspan="3">感官指标</td><td>项目</td><td>标准</td><td>项目</td><td>标准</td></tr>
<tr><td>规格</td><td>单个重量
165-180g/个</td><td>气味</td><td>应具有特有的气味,无腐败变质等其它异味无腥臭味及其它异味</td></tr>
<tr><td>外观</td><td>无干瘪、解冻后水分饱满</td><td>杂质</td><td>无正常视力可见外来杂质</td></tr>
<tr><td rowspan="4">检验指标</td><td>项目</td><td>限值</td><td>执行标准</td><td>检测方法</td></tr>
<tr><td>N-二甲基亚硝胺 μg/kg</td><td>≤4.0</td><td>GB 2762</td><td>GB 5009.26</td></tr>
<tr><td>铬（以 Cr 计）(mg/kg)</td><td>≤2.0</td><td>GB 2762</td><td>GB 5009.123</td></tr>
<tr><td>铅（以 Pb 计)/mg/kg</td><td>≤0.5</td><td>GB 2762</td><td>GB 5009.12</td></tr>
<tr><td rowspan="4">资质证件</td><td colspan="2">营业执照</td><td colspan="2" rowspan="3">SRM 以收集审核归档</td></tr>
<tr><td colspan="2">生产许可证</td></tr>
<tr><td colspan="2">型检报告</td></tr>
<tr><td colspan="2">出厂检验报告</td><td colspan="2">WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td rowspan="2">储运方式</td><td>存储要求</td><td>冷冻</td><td>运输要求</td><td>冷链运输</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td>270 天</td><td>允收期</td><td>进货日期距离生产日期 1/3 期限</td></tr>
<tr><td rowspan="3">供应商信息</td><td colspan="2">名称</td><td>联系人</td><td>联系电话</td></tr>
<tr><td colspan="2">浙江浔味堂食品股份有限公司</td><td>都女士</td><td>13906728579</td></tr>
<tr><td colspan="2">湖北莱克食品科技有限公司</td><td>付先生</td><td>13997587788</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="6">基本信息</td><td>产品名称</td><td>虾仁</td><td colspan="2" rowspan="4"></td></tr>
<tr><td>产品分类</td><td>速冻食品</td></tr>
<tr><td>用途</td><td>餐厅☑中央厨房☑零售☐</td></tr>
<tr><td>产地</td><td>广东</td></tr>
<tr><td colspan="2">是否转基因 ☐</td><td colspan="2">是否添加防腐剂 ☑</td></tr>
<tr></tr>
<tr><td rowspan="3">感官指标</td><td>项目</td><td>标准</td><td>项目</td><td>标准</td></tr>
<tr><td>规格</td><td>-</td><td>气味</td><td>滋气味正常无任何不良异味，口感有弹性</td></tr>
<tr><td>外观</td><td colspan="3">虾仁整体紧密，头部无断裂，外壳白色为主，肉体为自然肉色有光泽，冰包裹均匀无干裂现象，去虾壳、虾线，虾线比率不高于 5%</td></tr>
<tr><td rowspan="4">检验指标</td><td>项目</td><td>限值</td><td>执行标准</td><td>检测方法</td></tr>
<tr><td>挥发性盐基氮</td><td>≤15</td><td>GB 2733</td><td>GB 5009.228</td></tr>
<tr><td>铅(以 Pb 计)</td><td>≤0.5</td><td>GB 2733</td><td>GB 5009.268</td></tr>
<tr><td>铬(以 Cr 计)</td><td>≤2.0</td><td>GB 2733</td><td>GB 5009.123</td></tr>
<tr><td rowspan="3">资质证件</td><td colspan="2">营业执照</td><td colspan="2" rowspan="2">SRM 以收集审核归档</td></tr>
<tr><td colspan="2">生产或经营许可证</td></tr>
<tr><td colspan="2">出厂检验报告</td><td colspan="2">WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td rowspan="2">储运方式</td><td>存储要求</td><td>冷冻</td><td>运输要求</td><td>冷链运输</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td>12 个月</td><td>允收期</td><td>进货日期距离生产日期 1/2 期限</td></tr>
<tr><td rowspan="3">供应商信息</td><td colspan="2">名称</td><td>联系人</td><td>联系电话</td></tr>
<tr><td colspan="2">湛江港洋水产有限公司</td><td>冼先生</td><td>18807598777</td></tr>
<tr><td colspan="2">湛江国联水产开发有限公司</td><td>彭先生</td><td>15155929835</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="5">基本信息</td><td>产品名称</td><td>草鱼块</td><td rowspan="4"></td></tr>
<tr><td>产品分类</td><td>速冻食品</td></tr>
<tr><td>用途</td><td>餐厅☑中央厨房☐零售☐</td></tr>
<tr><td>产地</td><td>湖北</td></tr>
<tr><td colspan="3">是否转基因 ☐ 是否添加防腐剂 ☑</td></tr>
<tr><td rowspan="3">感官指标</td><td>项目</td><td>标准</td><td>项目</td><td>标准</td></tr>
<tr><td>规格</td><td>厚度 1-1.2cm，长度 6-8cm，单块鱼块重量 20g-25g，肚腩宽度 1.5-2.5cm，长度 6-8cm，单块肚腩 10g-15g，每包总重量 1.5kg</td><td>气味</td><td>具有正常的鱼腥味，无异味</td></tr>
<tr><td>外观</td><td>表皮完整无破损，无鱼鳞，鱼肚内无黑膜，鱼块间不黏连</td><td>杂质</td><td>无正常视力可见外来杂质，无伤害性异物，内源性异物 1 个/10kg</td></tr>
<tr><td rowspan="4">检验指标</td><td>项目</td><td>限值</td><td>执行标准</td><td>检测方法</td></tr>
<tr><td>铅（以 Pb 计）</td><td>≤0.5</td><td>GB 2762</td><td>GB 5009.12</td></tr>
<tr><td>镉（以 Cd 计）</td><td>≤0.1</td><td>GB 2762</td><td>GB 5009.15</td></tr>
<tr><td>N-二甲基亚硝胺</td><td>≤4.0</td><td>GB 2762</td><td>GB 5009.26</td></tr>
<tr><td rowspan="4">资质证件</td><td colspan="2">营业执照</td><td colspan="2" rowspan="3">SRM 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td colspan="2">食品生产许可证</td></tr>
<tr><td colspan="2">型式检验报告</td></tr>
<tr><td colspan="2">出厂检验报告</td><td colspan="2">WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td rowspan="2">储运方式</td><td>存储要求</td><td>冷冻</td><td>运输要求</td><td>冷链运输</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td>12 个月</td><td>允收期</td><td>进货日期距离生产日期 1/2 期限</td></tr>
<tr><td rowspan="3">供应商信息</td><td colspan="2">名称</td><td>联系人</td><td>联系电话</td></tr>
<tr><td colspan="2">湖北莱克食品科技有限公司</td><td>付先生</td><td>13997587788</td></tr>
<tr><td colspan="2">浙江浔味堂食品股份有限公司</td><td>都女士</td><td>13906728579</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="5">基本信息</td><td>产品名称</td><td colspan="2">鱼块</td><td rowspan="4"></td></tr>
<tr><td>产品分类</td><td colspan="2">速冻食品</td></tr>
<tr><td>用途</td><td colspan="2">餐厅☑ 中央厨房☐ 零售☐</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">/</td></tr>
<tr><td colspan="4">是否转基因 ☐ 否添加防腐剂 ☐</td></tr>
<tr><td rowspan="3">感官指标</td><td>项目</td><td>标准</td><td>项目</td><td>标准</td></tr>
<tr><td>规格</td><td>单块 10-15g/块</td><td>气味</td><td>应具有特有的气味，无腐败变质等其它异味</td></tr>
<tr><td>外观</td><td>具有该组织应有的色泽，表面金黄</td><td>杂质</td><td>无正常视力可见外来杂质</td></tr>
<tr><td rowspan="4">检验指标</td><td>项目</td><td>限值</td><td>执行标准</td><td>检测方法</td></tr>
<tr><td>无机砷[b](以 As 计) /（mg/kg)</td><td>≤0.1</td><td>GB 2762</td><td>GB 5009.11</td></tr>
<tr><td>过氧化值（以脂肪计）/（g/100g)</td><td>≤0.25</td><td>GB 19295</td><td>GB 5009.227</td></tr>
<tr><td>铅（以 Pb 计）/（mg/kg)</td><td>≤1.0</td><td>GB 2762</td><td>GB 5009.12</td></tr>
<tr><td rowspan="4">资质证件</td><td colspan="2">营业执照</td><td colspan="2" rowspan="3">SRM 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td colspan="2">食品生产许可证</td></tr>
<tr><td colspan="2">型式检验报告</td></tr>
<tr><td colspan="2">出厂检验报告</td><td colspan="2">WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td rowspan="2">储运方式</td><td>存储要求</td><td>冷冻</td><td>运输要求</td><td>冷链运输</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td>9 个月</td><td>允收期</td><td>进货日期距离生产日期 1/3 期限</td></tr>
<tr><td rowspan="3">供应商信息</td><td colspan="2">名称</td><td>联系人</td><td>联系电话</td></tr>
<tr><td colspan="2">益阳世林食品有限公司</td><td>吴女士</td><td>18273776707</td></tr>
<tr><td colspan="2">浙江浔味堂食品股份有限公司</td><td>都女士</td><td>13906728579</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="5">基本信息</td><td>产品名称</td><td>河虾</td><td colspan="2" rowspan="4"></td></tr>
<tr><td>产品分类</td><td>速冻食品</td></tr>
<tr><td>用途</td><td>餐厅☑中央厨房☐零售☐</td></tr>
<tr><td>产地</td><td>/</td></tr>
<tr><td colspan="2">是否转基因 ☐</td><td colspan="2">是否添加防腐剂 ☐</td></tr>
<tr><td rowspan="3">感官指标</td><td>项目</td><td>标准</td><td>项目</td><td>标准</td></tr>
<tr><td>形状</td><td>具有产品应有的性状</td><td>色泽</td><td>具有产品应有的色泽</td></tr>
<tr><td>大小</td><td>1.5-4cm</td><td>气味</td><td>具有产品应有的气、滋味无异味</td></tr>
<tr><td rowspan="4">检验指标</td><td>项目</td><td>限值</td><td>执行标准</td><td>检测方法</td></tr>
<tr><td>过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)</td><td>≤0.25</td><td>GB 19295</td><td>GB 5009.227</td></tr>
<tr><td>铅(以 Pb 计)/(mg/kg)</td><td>≤1</td><td>GB 2762</td><td>GB 5009.12</td></tr>
<tr><td>铬(以 Cr 计)/(mg/kg)</td><td>≤2</td><td>GB 2762</td><td>GB 5009.15</td></tr>
<tr><td rowspan="4">资质证件</td><td colspan="2">营业执照</td><td colspan="2" rowspan="3">SRM 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td colspan="2">食品生产许可证</td></tr>
<tr><td colspan="2">型式检验报告</td></tr>
<tr><td colspan="2">出厂检验报告</td><td colspan="2">SRM 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td rowspan="2">储运方式</td><td>存储要求</td><td>冷冻</td><td>运输要求</td><td>冷链运输</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td>12 个月</td><td>允收期</td><td>进货日期距离生产日期 1/2 期限</td></tr>
<tr><td rowspan="2">供应商信息</td><td colspan="2">名称</td><td>联系人</td><td>联系电话</td></tr>
<tr><td colspan="2">益阳世林食品有限公司</td><td>吴女士</td><td>18273776707</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="5">基本信息</td><td>产品名称</td><td colspan="2">棒棒虾</td><td rowspan="4"></td></tr>
<tr><td>产品分类</td><td colspan="2">速冻食品</td></tr>
<tr><td>用途</td><td colspan="2">餐厅☑中央厨房☐零售☐</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">海南省</td></tr>
<tr><td colspan="2">是否转基因 ☐</td><td colspan="2">否添加防腐剂 ☐</td></tr>
<tr><td rowspan="3">感官指标</td><td>项目</td><td>标准</td><td>项目</td><td>标准</td></tr>
<tr><td>单个重量</td><td>30g</td><td>品种</td><td>南美白虾</td></tr>
<tr><td>形态</td><td>单冻、形态完整，面包糠郭紧实、无脱粉，无断裂</td><td>虾肉含量</td><td>10-13g/个</td></tr>
<tr><td rowspan="4">检验指标</td><td>项目</td><td>限值</td><td>执行标准</td><td>检测方法</td></tr>
<tr><td>过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）</td><td>≤0.25</td><td>GB19295</td><td>GB 5009.227</td></tr>
<tr><td>铅（以 Pb 计）（mg/kg）</td><td>≤1</td><td>GB 2762</td><td>GB 5009.12</td></tr>
<tr><td>总砷（以 As 计）/（mg/kg）</td><td>≤0.1</td><td>GB 2762</td><td>GB 5009.11</td></tr>
<tr><td rowspan="4">资质证件</td><td colspan="2">营业执照</td><td colspan="2" rowspan="3">SRM 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td colspan="2">食品生产许可证</td></tr>
<tr><td colspan="2">型式检验报告</td></tr>
<tr><td colspan="2">出厂检验报告</td><td colspan="2">WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td rowspan="2">储运方式</td><td>存储要求</td><td>冷冻</td><td>运输要求</td><td>冷链运输</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td>12 个月</td><td>允收期</td><td>进货日期距离生产日期 1/2 期限</td></tr>
<tr><td rowspan="2">供应商信息</td><td colspan="2">名称</td><td>联系人</td><td>联系电话</td></tr>
<tr><td colspan="2">荣成皇朝马汉外贸综合服务有限公司</td><td>燕先生</td><td>18689530525</td></tr>
</table>

基本信息	产品名称	海带丝		
	产品分类	水产制品		
	用途	餐厅☑中央厨房☐零售☐		
	产地	山东		
	是否转基因 ☐		是否添加防腐剂 ☐	
感官指标	项目	标准	项目	标准
	规格	包装规格：500g/包；	气味	具有海带的特有气味；
	外观	符合产品特有外观要求；；具有藻类产品特有色泽；	杂质	无正常视力可见外来杂质；
检验指标	项目	限值	执行标准	检测方法
	铅（mg/kg）	≤1	GB2762	GB5009.12
资质证件	营业执照		SRM 已收集审核归档	
	食品生产许可证			
	型式检验报告			
	出厂检验报告		WMS 已收集审核归档	
储运方式	存储要求	常温储存，阴凉干燥处	运输要求	常温运输
	保质期	12 个月	允收期	进货日期距离生产日期 1/2 期限
供应商信息	名称		联系人	联系电话
	荣成爱伦湾食品有限公司		董女士	13021651558
	山东海之宝海洋科技有限公司		吴先生	15684579981

<table>
<tr><td rowspan="5">基本信息</td><td>产品名称</td><td>春卷</td><td rowspan="4"></td></tr>
<tr><td>产品分类</td><td>速冻食品</td></tr>
<tr><td>用途</td><td>餐厅☑中央厨房☐零售☐</td></tr>
<tr><td>产地</td><td>安徽</td></tr>
<tr><td colspan="3">是否转基因 ☐ 是否添加防腐剂 ☑</td></tr>
<tr><td rowspan="3">感官指标</td><td>项目</td><td>标准</td><td>项目</td><td>标准</td></tr>
<tr><td>规格</td><td>45G*10 个*20 包/件</td><td>气味</td><td>具有本产品特有气味，无异味</td></tr>
<tr><td>外观</td><td>具有该产品应有的形态，不变形，不破损,表面不结霜。外表及内部均无肉眼可见异物。</td><td>杂质</td><td>无正常视力可见外来杂质</td></tr>
<tr><td rowspan="3">检验指标</td><td>项目</td><td>限值</td><td>执行标准</td><td>检测方法</td></tr>
<tr><td>过氧化值（以脂肪计）/(g/100g)</td><td>≤0.25</td><td>GB 19295</td><td>GB 5009.227</td></tr>
<tr><td>铅（以 Pb 计）(mg/kg)</td><td>≤0.5</td><td>GB 2762</td><td>GB 5009.12</td></tr>
<tr><td rowspan="4">资质证件</td><td colspan="2">营业执照</td><td colspan="2" rowspan="3">SRM 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td colspan="2">食品生产许可证</td></tr>
<tr><td colspan="2">型式检验报告</td></tr>
<tr><td colspan="2">出厂检验报告</td><td colspan="2">WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td rowspan="2">储运方式</td><td>存储要求</td><td>冷冻</td><td>运输要求</td><td>冷链运输</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td>6 个月</td><td>允收期</td><td>进货日期距离生产日期 1/3 期限</td></tr>
<tr><td rowspan="2">供应商信息</td><td colspan="2">名称</td><td>联系人</td><td>联系电话</td></tr>
<tr><td colspan="2">安徽大狼食品有限公司</td><td>许先生</td><td>19956056789</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="5">基本信息</td><td>产品名称</td><td colspan="2">豆浆粉</td><td rowspan="4"></td></tr>
<tr><td>产品分类</td><td colspan="2">饮料</td></tr>
<tr><td>用途</td><td colspan="2">餐厅☑中央厨房☐零售☐</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">/</td></tr>
<tr><td colspan="2">是否转基因 ☐</td><td colspan="2">是否添加防腐剂 ☐</td></tr>
<tr><td rowspan="3">感官指标</td><td>项目</td><td>标准</td><td>项目</td><td>标准</td></tr>
<tr><td>规格</td><td>450G*30 袋/箱</td><td>气味</td><td>具有本品应有的豆粉香、润滑、纯正可口，无异味</td></tr>
<tr><td>外观</td><td>无破损、无涨袋、无变质现象；内部呈现粉状，干燥、松
外观
散、无结块</td><td>杂质</td><td>无正常视力可见外来异物，无结块</td></tr>
<tr><td rowspan="3">检验指标</td><td>项目</td><td>限值</td><td>执行标准</td><td>检测方法</td></tr>
<tr><td>蛋白质 a/（%）</td><td>≥18.0</td><td>Q/BBAH 0007 S</td><td>GB 5009.5</td></tr>
<tr><td>铅（以 Pb 计）/（mg/kg）</td><td>≤0.8</td><td>Q/BBAH 0007 S</td><td>GB5009.12</td></tr>
<tr><td rowspan="4">资质证件</td><td colspan="2">营业执照</td><td colspan="2" rowspan="3">SRM 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td colspan="2">食品生产许可证</td></tr>
<tr><td colspan="2">型式检验报告</td></tr>
<tr><td colspan="2">出厂检验报告</td><td colspan="2">WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td rowspan="2">储运方式</td><td>存储要求</td><td>常温</td><td>运输要求</td><td>常温运输</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td>12 个月</td><td>允收期</td><td>进货日期距离生产日期 1/2 期限</td></tr>
<tr><td rowspan="2">供应商信息</td><td colspan="2">名称</td><td>联系人</td><td>联系电话</td></tr>
<tr><td colspan="2">安徽鑫汇酒店用品有限公司</td><td>孟先生</td><td>15855112839</td></tr>
</table>

基本信息	产品名称	锅香豆腐		
	产品分类	豆制品		
	用途	餐厅☑中央厨房☐零售☐		
	产地			
	是否转基因 ☐		是否添加防腐剂 ☐	
感官指标	项目	标准	项目	标准
	规格	400G/盒	气味	具有产品自有豆香味，无异味
	外观	均匀紧密，无明显气孔，完整无破损	杂质	无正常视力可见外来异物
检验指标	项目	限值	执行标准	检测方法
	蛋白质	≥5.9	GB/T 22106	5009.5
	水分（g/100g）	≤85.0	GB/T 22106	5009.3
	铅（以 Pb 计）mg/kg	≤0.3	GB/T 22106	GB5009.12
资质证件	营业执照		SRM 已收集审核归档	
	食品生产许可证			
	型式检验报告			
	出厂检验报告		WMS 已收集审核归档	
储运方式	存储要求	冷藏	运输要求	冷链运输
	保质期	5 天	允收期	进货日期距离生产日期 2 天期限
供应商信息	名称		联系人	联系电话
	安吉祖名豆制食品有限公司		盛先生	18667230250
	武汉中百豆制品有限公司		樊女士	15871812984
	扬州市龙伟食品有限公司		龙先生	13852548599

<table>
<tr><td rowspan="5">基本信息</td><td>产品名称</td><td colspan="2">千张丝</td><td rowspan="4"></td></tr>
<tr><td>产品分类</td><td colspan="2">豆制品</td></tr>
<tr><td>用途</td><td colspan="2">餐厅☑中央厨房□零售□</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">\</td></tr>
<tr><td colspan="2">是否转基因 □</td><td colspan="2">是否添加防腐剂 □</td></tr>
<tr><td rowspan="3">感官指标</td><td>项目</td><td>标准</td><td>项目</td><td>标准</td></tr>
<tr><td>尺寸</td><td>长 8-10cm,宽 0.3-0.5cm,厚 0.1cm</td><td>气味</td><td>清香，无异味，有一定韧性，弹性</td></tr>
<tr><td>色泽</td><td>乳白微黄色</td><td>状态</td><td>具有产品应有的状态，无霉变，无正常视力可见的外来异物</td></tr>
<tr><td rowspan="2">检验指标</td><td>项目</td><td>限值</td><td>执行标准</td><td>检测方法</td></tr>
<tr><td>蛋白质/(g/100g)</td><td>≥13.0</td><td>Q/ZMDH0001S</td><td>5009.5</td></tr>
<tr><td rowspan="4">资质证件</td><td colspan="2">营业执照</td><td colspan="2" rowspan="3">SRM 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td colspan="2">食品生产许可证</td></tr>
<tr><td colspan="2">型式检验报告</td></tr>
<tr><td colspan="2">出厂检验报告</td><td colspan="2">WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td rowspan="2">储运方式</td><td>存储要求</td><td>冷藏储存</td><td>运输要求</td><td>冷藏运输</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td>5 天</td><td>允收期</td><td>2 天</td></tr>
<tr><td rowspan="4">供应商信息</td><td colspan="2">名称</td><td>联系人</td><td>联系电话</td></tr>
<tr><td colspan="2">安吉祖名豆制食品有限公司</td><td>盛先生</td><td>186672302508</td></tr>
<tr><td colspan="2">武汉中百豆制品有限公司</td><td>樊女士</td><td>15871812984</td></tr>
<tr><td colspan="2">扬州市龙伟食品有限公司</td><td>龙先生</td><td>13852548599</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="5">基本信息</td><td>产品名称</td><td colspan="2">香大元</td><td rowspan="4"></td></tr>
<tr><td>产品分类</td><td colspan="2">豆制品</td></tr>
<tr><td>用途</td><td colspan="2">餐厅☑中央厨房☐零售☐</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="2">是否转基因 ☐</td><td colspan="2">是否添加防腐剂 ☐</td></tr>
<tr><td rowspan="3">感官指标</td><td>项目</td><td>标准</td><td>项目</td><td>标准</td></tr>
<tr><td>规格</td><td>1KG/包</td><td>气味</td><td>具有产品自有豆香味，无异味</td></tr>
<tr><td>外观</td><td>大小基本均匀，55-60g/个(1KGg 单包 18 个，800g 单 15 个)，长宽 5cm，厚 1.5-2cm</td><td>杂质</td><td>无正常视力可见外来异物</td></tr>
<tr><td rowspan="2">检验指标</td><td>项目</td><td>限值</td><td>执行标准</td><td>检测方法</td></tr>
<tr><td>蛋白质/(g/100g)</td><td>≥13.0</td><td>Q/ZMDH0001S</td><td>5009.5</td></tr>
<tr><td rowspan="4">资质证件</td><td colspan="2">营业执照</td><td colspan="2" rowspan="3">SRM 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td colspan="2">食品生产许可证</td></tr>
<tr><td colspan="2">型式检验报告</td></tr>
<tr><td colspan="2">出厂检验报告</td><td colspan="2">WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td rowspan="2">储运方式</td><td>存储要求</td><td>冷藏</td><td>运输要求</td><td>冷链运输</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td>5 天</td><td>允收期</td><td>进货日期距离生产日期 2 天期限</td></tr>
<tr><td rowspan="3">供应商信息</td><td colspan="2">名称</td><td>联系人</td><td>联系电话</td></tr>
<tr><td colspan="2">安吉祖名豆制食品有限公司</td><td>盛先生</td><td>18667230250</td></tr>
<tr><td colspan="2">扬州市龙伟食品有限公司</td><td>龙先生</td><td>13852548599</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="5">基本信息</td><td>产品名称</td><td colspan="2">香干</td><td rowspan="4"></td></tr>
<tr><td>产品分类</td><td colspan="2">豆制品</td></tr>
<tr><td>用途</td><td colspan="2">餐厅☑中央厨房☐零售☐</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">\</td></tr>
<tr><td colspan="2">是否转基因 ☐</td><td colspan="2">是否添加防腐剂 ☐</td></tr>
<tr><td rowspan="3">感官指标</td><td>项目</td><td>标准</td><td>项目</td><td>标准</td></tr>
<tr><td>规格</td><td>厚 1cm 长宽 5cm 块状，1KG/袋</td><td>气味</td><td>具有产品自有香味，无异味</td></tr>
<tr><td>外观</td><td>均匀棕黄色，整包无挤压、无破损、形态完整</td><td>杂质</td><td>无正常视力可见外来杂质</td></tr>
<tr><td rowspan="2">检验指标</td><td>项目</td><td>限值</td><td>执行标准</td><td>检测方法</td></tr>
<tr><td>蛋白质 /(g/100g)</td><td>≥13.0</td><td>Q/ZMDH0001S</td><td>5009.5</td></tr>
<tr><td rowspan="4">资质证件</td><td colspan="2">营业执照</td><td colspan="2" rowspan="3">SRM 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td colspan="2">食品生产许可证</td></tr>
<tr><td colspan="2">型式检验报告</td></tr>
<tr><td colspan="2">出厂检验报告</td><td colspan="2">WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td rowspan="2">储运方式</td><td>存储要求</td><td>冷藏</td><td>运输要求</td><td>冷藏</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td>5 天</td><td>允收期</td><td>进货日期距离生产日期 1/2 期限</td></tr>
<tr><td rowspan="3">供应商信息</td><td colspan="2">名称</td><td>联系人</td><td>联系电话</td></tr>
<tr><td colspan="2">安吉祖名豆制食品有限公司</td><td>盛先生</td><td>18667230250</td></tr>
<tr><td colspan="2">扬州市龙伟食品有限公司</td><td>龙先生</td><td>13852548599</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="5">基本信息</td><td>产品名称</td><td colspan="2">方干</td><td rowspan="4"></td></tr>
<tr><td>产品分类</td><td colspan="2">豆制品</td></tr>
<tr><td>用途</td><td colspan="2">餐厅☑中央厨房☐零售☐</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">/</td></tr>
<tr><td colspan="2">是否转基因 ☐</td><td colspan="2">是否添加防腐剂 ☐</td></tr>
<tr><td rowspan="3">感官指标</td><td>项目</td><td>标准</td><td>项目</td><td>标准</td></tr>
<tr><td>规格</td><td>600G/包</td><td>气味</td><td>具有产品自有香味，无异味</td></tr>
<tr><td>外观</td><td>均匀淡黄色，整包无挤压、无破损、形态完整</td><td>杂质</td><td>无正常视力可见外来异物</td></tr>
<tr><td rowspan="3">检验指标</td><td>项目</td><td>限值</td><td>执行标准</td><td>检测方法</td></tr>
<tr><td>水分/（g/100g）</td><td>≤63.0</td><td>GB/T 22106</td><td>GB5009.3</td></tr>
<tr><td>蛋白质/（g/100g）</td><td>≥17.0</td><td>GB/T 22106</td><td>GB5009.5</td></tr>
<tr><td rowspan="4">资质证件</td><td colspan="2">营业执照</td><td colspan="2" rowspan="3">SRM 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td colspan="2">食品生产许可证</td></tr>
<tr><td colspan="2">型式检验报告</td></tr>
<tr><td colspan="2">出厂检测报告</td><td colspan="2">WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td rowspan="2">储运方式</td><td>存储要求</td><td>冷藏</td><td>运输要求</td><td>冷链运输</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td>5 天</td><td>允收期</td><td>进货日期距离生产日期 2 天期限</td></tr>
<tr><td rowspan="4">供应商信息</td><td colspan="2">名称</td><td>联系人</td><td>联系电话</td></tr>
<tr><td colspan="2">安吉祖名豆制食品有限公司</td><td>盛先生</td><td>18667230250</td></tr>
<tr><td colspan="2">武汉中百豆制品有限公司</td><td>樊女士</td><td>15871812984</td></tr>
<tr><td colspan="2">扬州市龙伟食品有限公司</td><td>龙先生</td><td>13852548599</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="5">基本信息</td><td>产品名称</td><td colspan="2">笋丝</td><td rowspan="4"></td></tr>
<tr><td>产品分类</td><td colspan="2">蔬菜制品</td></tr>
<tr><td>用途</td><td colspan="2">餐厅☑中央厨房☐零售☐</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">/</td></tr>
<tr><td colspan="2">是否转基因 ☐</td><td colspan="2">是否添加防腐剂 ☐</td></tr>
<tr><td rowspan="3">感官指标</td><td>项目</td><td>标准</td><td>项目</td><td>标准</td></tr>
<tr><td>规格</td><td>包装规格：600g/包
产品规格：长度：5-7cm，宽度：0.3-0.5cm</td><td>气味</td><td>具有清水笋特有的气味，无异味</td></tr>
<tr><td>外观</td><td>笋肉较鲜嫩，切面光滑，长短、粗细均匀，呈乳白色或淡黄色，有光泽，无肉眼可见的外来杂质</td><td>杂质</td><td>无正常视力可见外来杂质，无伤害性异物</td></tr>
<tr><td rowspan="2">检验指标</td><td>项目</td><td>限值</td><td>执行标准</td><td>检测方法</td></tr>
<tr><td>铅（mg/kg）</td><td>≤0.3</td><td>QB/T 1406</td><td>GB 5009.12</td></tr>
<tr><td rowspan="4">资质证件</td><td colspan="2">营业执照</td><td colspan="2" rowspan="3">SRM 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td colspan="2">食品生产许可证</td></tr>
<tr><td colspan="2">型式检验报告</td></tr>
<tr><td colspan="2">出厂检验报告</td><td colspan="2">WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td rowspan="2">储运方式</td><td>存储要求</td><td>常温</td><td>运输要求</td><td>常温运输</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td>12 个月</td><td>允收期</td><td>进货日期距离生产日期 1/2 期限</td></tr>
<tr><td rowspan="3">供应商信息</td><td colspan="2">名称</td><td>联系人</td><td>联系电话</td></tr>
<tr><td colspan="2">福建领峰食品有限公司</td><td>叶先生</td><td>18659686662</td></tr>
<tr><td colspan="2">漳州明成食品有限公司</td><td>林先生</td><td>18150715030</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="5">基本信息</td><td>产品名称</td><td colspan="2">笋干</td><td rowspan="4"></td></tr>
<tr><td>产品分类</td><td colspan="2">蔬菜制品</td></tr>
<tr><td>用途</td><td colspan="2">餐厅☐中央厨房☑零售☐</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">/</td></tr>
<tr><td colspan="2">是否转基因 ☐</td><td colspan="2">是否添加防腐剂 ☐</td></tr>
<tr><td rowspan="3">感官指标</td><td>项目</td><td>标准</td><td>项目</td><td>标准</td></tr>
<tr><td>规格</td><td>2.5KG/包</td><td>气味</td><td>具气味正常，无其他异味</td></tr>
<tr><td>外观</td><td>无腐败、发霉、发黑、发绿，笋块呈浅黄色</td><td>杂质</td><td>无正常视力可见外来异物</td></tr>
<tr><td rowspan="2">检验指标</td><td>项目</td><td>限值</td><td>执行标准</td><td>检测方法</td></tr>
<tr><td>铅（以 Pb 计）(mg/kg)</td><td><1.0</td><td>Q/FJLF 0003S</td><td>GB 5009.12</td></tr>
<tr><td rowspan="4">资质证件</td><td colspan="2">营业执照</td><td colspan="2" rowspan="3">SRM 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td colspan="2">食品生产许可证</td></tr>
<tr><td colspan="2">型式检验报告</td></tr>
<tr><td colspan="2">出厂检验报告</td><td colspan="2">WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td rowspan="2">储运方式</td><td>存储要求</td><td>常温</td><td>运输要求</td><td>常温运输</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td>12 个月</td><td>允收期</td><td>进货日期距离生产日期 1/2 期限</td></tr>
<tr><td rowspan="3">供应商信息</td><td colspan="2">名称</td><td>联系人</td><td>联系电话</td></tr>
<tr><td colspan="2">福建领峰食品有限公司</td><td>叶先生</td><td>18659686662</td></tr>
<tr><td colspan="2">漳州明成食品有限公司</td><td>林先生</td><td>18150715030</td></tr>
</table>

基本信息	产品名称	果味糖醋酱		
	产品分类	调味品		
	用途	餐厅☑中央厨房☐零售☐		
	产地			
	是否转基因 ☐		是否添加防腐剂 ☑	
感官指标	项目	标准	项目	标准
	规格	500g/包	气味	气味正常，无其他异味
	外观	液态，无涨袋、破损、漏液情况	杂质	无正常视力可见外来杂质
检验指标	项目	限值	执行标准	检测方法
	铅（以 Pb 计）(mg/kg)	≤0.9	GB 2762	GB 5009.12
	总砷（以 As 计）/（mg/kg)	≤0.1	GB 2762	GB 5009.11
资质证件	营业执照		SRM 已收集审核归档	
	食品生产许可证			
	型式检验报告			
	出厂检验报告		WMS 已收集审核归档	
储运方式	存储要求	常温	运输要求	常温运输
	保质期	9 个月	允收期	进货日期距离生产日期 1/3 期限
供应商信息	名称		联系人	联系电话
	成都圣恩生物科技股份有限公司		吴先生	13752800092
	四川新雅轩食品有限公司		王先生	13908235416

<table>
<tr><td rowspan="5">基本信息</td><td>产品名称</td><td colspan="2">青椒酱</td><td rowspan="4"></td></tr>
<tr><td>产品分类</td><td colspan="2">调味品</td></tr>
<tr><td>用途</td><td colspan="2">餐厅☐中央厨房☑零售☐</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">四川省</td></tr>
<tr><td colspan="4">是否转基因 ☐ 是否添加防腐剂 ☑</td></tr>
<tr><td rowspan="3">感官指标</td><td>项目</td><td>标准</td><td>项目</td><td>标准</td></tr>
<tr><td>规格</td><td>20kg/桶</td><td>色泽</td><td>具有该产品
应有的色泽</td></tr>
<tr><td>外观</td><td>具有产品应有状态，无霉变，无正常视力可见外来异物</td><td>滋气味</td><td>具有产品应有的滋味和气味，无异味，无异嗅</td></tr>
<tr><td rowspan="3">检验指标</td><td>项目</td><td>限值</td><td>执行标准</td><td>检测方法</td></tr>
<tr><td>无机砷(以As 计)</td><td>≤0.1</td><td>GB 31644</td><td>GB 5009.11</td></tr>
<tr><td>铅（以 Pb 计t）(mg/kg)</td><td>≤0.9</td><td>GB 31644</td><td>GB 5009.12</td></tr>
<tr><td rowspan="4">资质证件</td><td colspan="2">营业执照</td><td colspan="2" rowspan="3">SRM 以收集审核归档</td></tr>
<tr><td colspan="2">食品生产许可证及明细</td></tr>
<tr><td colspan="2">型式检验报告</td></tr>
<tr><td colspan="2">出厂检验报告</td><td colspan="2">WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td rowspan="2">储运方式</td><td>存储要求</td><td>常温</td><td>运输要求</td><td>常温运输</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td>12 个月</td><td>允收期</td><td>进货日期距离生产日期1/2 期限</td></tr>
<tr><td rowspan="3">供应商信息</td><td colspan="2">名称</td><td>联系人</td><td>联系电话</td></tr>
<tr><td colspan="2">四川家佳百味食品有限公司</td><td>谢先生</td><td>13993404292</td></tr>
<tr><td colspan="2">成都圣恩生物科技股份有限公司</td><td>吴先生</td><td>13752800092</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="5">基本信息</td><td>产品名称</td><td>蚝油</td><td rowspan="4"></td></tr>
<tr><td>产品分类</td><td>调味品</td></tr>
<tr><td>用途</td><td>餐厅☑中央厨房☐零售☐</td></tr>
<tr><td>产地</td><td>\</td></tr>
<tr><td colspan="3">是否转基因 ☐ 否添加防腐剂 ☑</td></tr>
<tr><td rowspan="3">感官指标</td><td>项目</td><td>标准</td><td>项目</td><td>标准</td></tr>
<tr><td>规格</td><td>6KG*2 桶/件</td><td>气味</td><td>气味正常，无其他异味</td></tr>
<tr><td>外观</td><td>液态，无破损、漏液情况</td><td>杂质</td><td>无正常视力可见外来杂质</td></tr>
<tr><td rowspan="3">检验指标</td><td>项目</td><td>限值</td><td>执行标准</td><td>检测方法</td></tr>
<tr><td>无机砷(以 As 计)/(mg/kg)</td><td>≤0.1</td><td>GB 2762</td><td>GB 5009.11</td></tr>
<tr><td>铅(以 Pb 计)/(mg/kg)</td><td>≤1.0</td><td>GB 2762</td><td>GB 5009.12</td></tr>
<tr><td rowspan="4">资质证件</td><td colspan="2">营业执照</td><td colspan="2" rowspan="3">SRM 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td colspan="2">食品生产许可证</td></tr>
<tr><td colspan="2">型式检验报告</td></tr>
<tr><td colspan="2">出厂检验报告</td><td colspan="2">WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td rowspan="2">储运方式</td><td>存储要求</td><td>常温</td><td>运输要求</td><td>常温运输</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td>12 个月</td><td>允收期</td><td>进货日期距离生产日期 1/2 期限</td></tr>
<tr><td rowspan="3">供应商信息</td><td colspan="2">名称</td><td>联系人</td><td>联系电话</td></tr>
<tr><td colspan="2">广东小康科技有限公司</td><td>周先生</td><td>15521050768</td></tr>
<tr><td colspan="2">李锦记（中国）销售有限公司上海分公司</td><td>邓先生</td><td>0750 670 5626</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="5">**基本信息**</td><td>产品名称</td><td>黄豆</td><td colspan="2" rowspan="4"></td></tr>
<tr><td>产品分类</td><td>食用农产品</td></tr>
<tr><td>用途</td><td>餐厅☑中央厨房☐零售☐</td></tr>
<tr><td>产地</td><td>/</td></tr>
<tr><td colspan="2">是否转基因 ☐</td><td colspan="2">否添加防腐剂 ☐</td></tr>
<tr><td rowspan="3">**感官指标**</td><td>项目</td><td>标准</td><td>项目</td><td>标准</td></tr>
<tr><td>规格</td><td>2.5kg/包</td><td>气味</td><td>具有黄豆特有的气味，无异味</td></tr>
<tr><td>外观</td><td>种皮为黄色或淡黄色，脐为黄褐、淡褐或深褐色的籽粒不低于 95%，圆形或椭圆形，脐较小，颗粒饱满、大小均匀、表皮无破损、变色</td><td>杂质</td><td>无肉眼可见的外来杂质，无虫蛀杂质</td></tr>
<tr><td rowspan="4">**检验指标**</td><td>项目</td><td>限值</td><td>执行标准</td><td>检测方法</td></tr>
<tr><td>水分</td><td>≤13</td><td>GB 1352</td><td>GB/T5494</td></tr>
<tr><td>霉变粒</td><td>≤1</td><td>GB 1352</td><td>GB/T5494</td></tr>
<tr><td>杂质含量</td><td>≤1</td><td>GB 1352</td><td>GB/T5494</td></tr>
<tr><td rowspan="3">**资质证件**</td><td colspan="2">营业执照</td><td colspan="2" rowspan="2">SRM 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td colspan="2">型式检验报告</td></tr>
<tr><td colspan="2">出厂检验报告</td><td colspan="2">WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td rowspan="2">**储运方式**</td><td>存储要求</td><td>常温</td><td>运输要求</td><td>常温运输</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td>12 个月</td><td>允收期</td><td>进货日期距离生产日期 1/2 期限</td></tr>
<tr><td rowspan="2">**供应商信息**</td><td colspan="2">名称</td><td>联系人</td><td>联系电话</td></tr>
<tr><td colspan="2">黑龙江省和粮农业有限公司</td><td>刘先生</td><td>15045843333</td></tr>
</table>

基本信息	产品名称	火锅料		
	产品分类	调味品		
	用途	餐厅☐中央厨房☑零售☐		
	产地	/		
	是否转基因 ☐		否添加防腐剂 ☑	
感官指标	项目	标准	项目	标准
	规格	10KG/包	气味	具有香辣气味，无其他异味
	外观	具有该产品应有的色泽、形态	杂质	无正常视力可见外来杂质
检验指标	项目	限值	执行标准	检测方法
	铅（以 Pb 计）(mg/kg)	≤1	GB 2762	GB 5009.12
	总砷（以 As 计）/ (mg/kg)	≤0.1	GB 2762	GB 5009.11
资质证件	营业执照		SRM 已收集审核归档	
	食品生产许可证			
	型式检验报告			
	出厂检验报告		WMS 已收集审核归档	
储运方式	存储要求	常温	运输要求	常温运输
	保质期	12 个月	允收期	进货日期距离生产日期 1/2 期限
供应商信息	名称		联系人	联系电话
	聚慧食品科技（重庆）有限公司		贺先生	13425126151
	四川家佳百味食品有限公司		谢先生	13993404292

	重庆周君记火锅食品有限公司	廖先生	13508387825



<table>
<tr><td rowspan="5">基本信息</td><td>产品名称</td><td colspan="2">鸡粉</td><td rowspan="4"></td></tr>
<tr><td>产品分类</td><td colspan="2">调味品</td></tr>
<tr><td>用途</td><td colspan="2">餐厅☐中央厨房☑零售☐</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">\</td></tr>
<tr><td colspan="2">是否转基因 ☐</td><td colspan="2">否添加防腐剂 ☐</td></tr>
<tr><td rowspan="3">感官指标</td><td>项目</td><td>标准</td><td>项目</td><td>标准</td></tr>
<tr><td>规格</td><td>5kg*2 袋/件</td><td>气味</td><td>具有特有的鲜香味</td></tr>
<tr><td>外观</td><td>无破损情况</td><td>杂质</td><td>无正常视力可见外来杂质</td></tr>
<tr><td rowspan="3">检验指标</td><td>项目</td><td>限值</td><td>执行标准</td><td>检测方法</td></tr>
<tr><td>无机砷(以 As 计)/(mg/kg)</td><td>≤0.1</td><td>GB 2762</td><td>GB 5009.11</td></tr>
<tr><td>铅(以 Pb 计)/(mg/kg)</td><td>≤1.0</td><td>GB 2762</td><td>GB 5009.12</td></tr>
<tr><td rowspan="4">资质证件</td><td colspan="2">营业执照</td><td colspan="2" rowspan="3">SRM 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td colspan="2">食品生产许可证</td></tr>
<tr><td colspan="2">型式检验报告</td></tr>
<tr><td colspan="2">出厂检验报告</td><td colspan="2">WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td rowspan="2">储运方式</td><td>存储要求</td><td>常温</td><td>运输要求</td><td>常温运输</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td>18 个月</td><td>允收期</td><td>进货日期距离生产日期 1/2 期限</td></tr>
<tr><td rowspan="3">供应商信息</td><td colspan="2">名称</td><td>联系人</td><td>联系电话</td></tr>
<tr><td colspan="2">合肥百高商贸有限公司</td><td>王女生</td><td>13305511345</td></tr>
<tr><td colspan="2">合肥丽虎食品有限公司</td><td>李先生</td><td>18207182877</td></tr>
</table>

基本信息	产品名称	鸡精		
	产品分类	调味品		
	用途	餐厅☑中央厨房☐零售☐		
	产地	\		
	是否转基因 ☐		是否添加防腐剂 ☐	
感官指标	项目	标准	项目	标准
	规格	包装规格：5KG*2 袋/箱，900G*10 包/箱；	气味	具有该品应有的滋味和气味，无异味；
	外观	无胀气、变质、破损、杂质；	杂质	无正常视力可见外来异物；
检验指标	项目	限值	执行标准	检测方法
	无机砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤0.1	GB 2762	GB 5009.11
	铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤1.0	GB 2762	GB 5009.12
资质证件	营业执照		SRM 已收集审核归档	
	食品生产许可证			
	型式检验报告			
	出厂检验报告		WMS 已收集审核归档	
储运方式	存储要求	常温储存	运输要求	常温干燥储存
	保质期	18 个月	允收期	进货日期距离生产日期 1/2 期限
供应商信息	名称		联系人	联系电话
	合肥百高商贸有限公司		王女生	13305511345
	合肥丽虎食品有限公司		李先生	18207182877

<table>
<tr><td rowspan="5">基本信息</td><td>产品名称</td><td colspan="2">金标生抽</td><td rowspan="4"></td></tr>
<tr><td>产品分类</td><td colspan="2">调味品</td></tr>
<tr><td>用途</td><td colspan="2">餐厅☑中央厨房☑零售☐</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">广东省</td></tr>
<tr><td colspan="2">是否转基因 ☐</td><td colspan="2">否添加防腐剂 ☑</td></tr>
<tr><td rowspan="3">感官指标</td><td>项目</td><td>标准</td><td>项目</td><td>标准</td></tr>
<tr><td>规格</td><td>24 公斤/箱</td><td>气味</td><td>气味正常，无其他异味</td></tr>
<tr><td>外观</td><td>液态，无破损、漏液情况</td><td>杂质</td><td>无正常视力可见外来杂质</td></tr>
<tr><td rowspan="3">检验指标</td><td>项目</td><td>限值</td><td>执行标准</td><td>检测方法</td></tr>
<tr><td>铅（以 Pb 计）/（mg/kg）</td><td>≤1.0</td><td>GB 2762</td><td>GB5009.12</td></tr>
<tr><td>总砷（以 As 计）/（mg/kg）</td><td>≤0.5</td><td>GB 2762</td><td>GB5009.11</td></tr>
<tr><td rowspan="4">资质证件</td><td colspan="2">营业执照</td><td colspan="2" rowspan="3">SRM 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td colspan="2">食品生产许可证</td></tr>
<tr><td colspan="2">型式检验报告</td></tr>
<tr><td colspan="2">出厂检验报告</td><td colspan="2">WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td rowspan="2">储运方式</td><td>存储要求</td><td>常温</td><td>运输要求</td><td>常温运输</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td>12 个月</td><td>允收期</td><td>进货日期距离生产日期 1/2 期限</td></tr>
<tr><td rowspan="2">供应商信息</td><td colspan="2">名称</td><td>联系人</td><td>联系电话</td></tr>
<tr><td colspan="2">广东小康科技有限公司</td><td>周先生</td><td>15521050768</td></tr>
</table>

基本信息	产品名称	辣糊汤		
	产品分类	调味品		
	用途	餐厅☑中央厨房☐零售☐		
	产地			
	是否转基因 ☐		否添加防腐剂 ☑	
感官指标	项目	标准	项目	标准
	规格	240G*40 包/件	气味	具有辣糊汤应有的气味，无异味
	外观	半固态，无破损、无漏液、无涨袋、无变质现象	杂质	无正常视力可见外来杂质
检验指标	项目	限值	执行标准	检测方法
	过氧化值 (以脂肪计) /(g/100g)	≤0.25	Q/SNS 0003S	GB 5009.227
	铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤0.95	GB 2762	GB 5009.12
	总砷 (以 As 计) /（mg/kg)	≤0.5	GB 2762	GB 5009.11
资质证件	营业执照		SRM 已收集审核归档	
	食品生产许可证			
	型式检验报告			
	出厂检验报告		WMS 已收集审核归档	
储运方式	存储要求	常温	运输要求	常温运输
	保质期	10 个月	允收期	进货日期距离生产日期 1/3 期限
供应商信息	名称		联系人	联系电话
	成都圣恩生物科技股份有限公司		吴先生	13752800092
	青岛日辰食品股份有限公司		杨先生	13791916000

基本信息	产品名称	毛豆烧鸡调料		
	产品分类	调味品		
	用途	餐厅☑中央厨房☐零售☐		
	产地	\		
	是否转基因 ☐		是否添加防腐剂 ☑	
感官指标	项目	标准	项目	标准
	香气	具有产品应有的滋味和气味，无异味，无异嗅。	色泽	具有产品应有的色泽
	外观	具有产品应有的状态，无霉变。	杂质	无正常视力可见外来杂质，无伤害性异物
检验指标	项目	限值	执行标准	检测方法
	铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤1.0	GB 2762	GB5009.12
资质证件	营业执照		SRM 已收集审核归档	
	食品生产许可证			
	型式检验报告			
	出厂检验报告		WMS 已收集审核归档	
储运方式	存储要求	常温储存	运输要求	常温运输
	保质期	6 个月	允收期	进货日期距离生产日期 1/3 期限
供应商信息	名称		联系人	联系电话
	成都圣恩生物科技股份有限公司		吴先生	13988405858
	青岛日辰食品股份有限公司		杨先生	13791916000
	四川新雅轩食品有限公司		王先生	13908235416

<table>
<tr><td rowspan="5">基本信息</td><td>产品名称</td><td colspan="2">金汤</td><td rowspan="4" colspan="2"></td></tr>
<tr><td>产品分类</td><td colspan="2">调味品</td></tr>
<tr><td>用途</td><td colspan="2">餐厅☑中央厨房☐零售☐</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="3">是否转基因 ☐</td><td colspan="2">否添加防腐剂 ☑</td></tr>
<tr><td rowspan="3">感官指标</td><td>项目</td><td>标准</td><td>项目</td><td colspan="2">标准</td></tr>
<tr><td>规格</td><td>350G/包</td><td>气味</td><td colspan="2">骨汤厚味</td></tr>
<tr><td>外观</td><td>包装清洁、整齐，呈金汤色</td><td>杂质</td><td colspan="2">无正常视力可见外来杂质</td></tr>
<tr><td rowspan="3">检验指标</td><td>项目</td><td>限值</td><td>执行标准</td><td colspan="2">检测方法</td></tr>
<tr><td>无机砷(以 As 计)/(mg/kg)</td><td>≤0.1</td><td>GB 2762</td><td colspan="2">GB 5009.11</td></tr>
<tr><td>铅(以 Pb 计)/(mg/kg)</td><td>≤1.0</td><td>GB 2762</td><td colspan="2">GB 5009.12</td></tr>
<tr><td rowspan="4">资质证件</td><td colspan="2">营业执照</td><td rowspan="3" colspan="3">SRM 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td colspan="2">食品生产许可证</td></tr>
<tr><td colspan="2">型式检验报告</td></tr>
<tr><td colspan="2">出厂检验报告</td><td colspan="3">WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td rowspan="2">储运方式</td><td>存储要求</td><td>常温</td><td>运输要求</td><td colspan="2">常温运输</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td>12 个月</td><td>允收期</td><td colspan="2">进货日期距离生产日期 1/2 期限</td></tr>
<tr><td rowspan="4">供应商信息</td><td colspan="2">名称</td><td>联系人</td><td colspan="2">联系电话</td></tr>
<tr><td colspan="2">成都圣恩生物科技股份有限公司</td><td>吴先生</td><td colspan="2">13752800092</td></tr>
<tr><td colspan="2">广东美味源香料股份有限公司</td><td>黎先生</td><td colspan="2">18324715116</td></tr>
<tr><td colspan="2">四川民福记食品有限公司</td><td>王先生</td><td colspan="2">13795501888</td></tr>
</table>

基本信息	产品名称	味精		
	产品分类	调味品		
	用途	餐厅☐中央厨房☑零售☐		
	产地	\		
	是否转基因 ☐		是否添加防腐剂 ☐	
感官指标	项目	标准	项目	标准
	规格	包装规格：25KG/袋；	气味	具有该品应有的滋味和气味，无异味；
	外观	无胀气、变质、破损、杂质；	杂质	无正常视力可见外来异物；
检验指标	项目	限值	执行标准	检测方法
	无机砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤0.1	GB 2762	GB 5009.11
	铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤1.0	GB 2762	GB 5009.12
资质证件	营业执照		SRM 已收集审核归档	
	食品生产许可证			
	型式检验报告			
	出厂检验报告		WMS 已收集审核归档	
储运方式	存储要求	常温储存	运输要求	常温干燥储存
	保质期	36 个月	允收期	进货日期距离生产日期 1/2 期限
供应商信息	名称		联系人	联系电话
	河南莲花食贸有限公司		张先生	13839426563
	合肥市肥西盐业有限公司		余先生	13856045328

基本信息	产品名称	豉油汁		
	产品分类	调味品		
	用途	餐厅☑中央厨房□零售□		
	产地	\		
	是否转基因 □		否添加防腐剂 ☑	
感官指标	项目	标准	项目	标准
	规格	610g/包	气味	具有浓郁的豉香、葱油香气，无异味
	外观	液态，无涨袋、破损、漏液情况	杂质	无正常视力可见外来杂质
检验指标	项目	限值	执行标准	检测方法
	无机砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤0.1	GB 2762	GB 5009.11
	铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤1.0	GB 2762	GB 5009.12
资质证件	营业执照		SRM 已收集审核归档	
	食品生产许可证			
	型式检验报告			
	出厂检验报告		WMS 已收集审核归档	
储运方式	存储要求	常温	运输要求	常温运输
	保质期	6 个月	允收期	进货日期距离生产日期 1/3 期限
供应商信息	名称		联系人	联系电话
	青岛日辰食品股份有限公司		杨先生	13791916000
	成都圣恩生物科技股份有限公司		吴先生	13752800092
	四川新雅轩食品有限公司		王先生	13908235416

基本信息	产品名称	海皇汁		
	产品分类	调味品		
	用途	餐厅☐中央厨房☑零售☐		
	产地	\		
	是否转基因 ☐		是否添加防腐剂 ☑	
感官指标	项目	标准	项目	标准
	规格	6kg/包	色泽	具有产品应有的色泽
	外观	/	气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味，无异嗅
检验指标	项目	限值	执行标准	检测方法
	铅(以Pb计)(mg/kg)	≤1	GB 2762	GB 5009.12
	总砷（以As计)/(mg/kg)	≤0.1	GB 2762	GB 5009.11
资质证件	营业执照		SRM已收集审核归档	
	食品生产许可证			
	型式检验报告			
	出厂检验报告		WMS已收集审核归档	
储运方式	存储要求	常温储存	运输要求	常温运输
	保质期	18个月	允收期	进货日期距离生产日期1/2期限
供应商信息	名称		联系人	联系电话
	烟台欣和企业食品有限公司		王女士	18660580126

基本信息	产品名称	新卤料		
	产品分类	调味品		
	用途	餐厅☑中央厨房☐零售☐		
	产地	\		
	是否转基因 ☐		是否添加防腐剂 ☐	
感官指标	项目	标准	项目	标准
	规格	500g/包；10kg/桶	色泽	均匀酱红色
	外观	半固态，无破损、无漏液、无涨袋、无变质现象	气味	具有卤料应有的气味
检验指标	项目	限值	执行标准	检测方法
	无机砷/(mg/kg)	≤0.1	GB2762	GB 5009.11
	铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤0.9	GB2762	GB 5009.12
资质证件	营业执照		SRM 已收集审核归档	
	食品生产许可证			
	型式检验报告			
	出厂检验报告		WMS 已收集审核归档	
储运方式	存储要求	常温储存	运输要求	常温运输
	保质期	12 个月	允收期	进货日期距离生产日期 1/2 期限
供应商信息	名称		联系人	联系电话
	成都圣恩生物科技股份有限公司		吴先生	13752800092
	四川新雅轩食品有限公司		牛先生	13908235416
	四川家佳百味食品有限公司		谢先生	13993404292

基本信息	产品名称	新卤油包		
	产品分类	调味品		
	用途	餐厅☑中央厨房☐零售☐		
	产地	\		
	是否转基因 ☐		是否添加防腐剂 ☐	
感官指标	项目	标准	项目	标准
	规格	1kg*12 袋/箱	气味	具有卤油应有的气味
	外观	微酸，无异味，口味要有坛香味，有脆度。	杂质	无正常视力可见外来杂质
检验指标	项目	限值	执行标准	检测方法
	无机砷/(mg/kg)	≤0.1	GB 2762	GB 5009.11
	铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤0.9	GB 2762	GB 5009.12
资质证件	营业执照		SRM 已收集审核归档	
	食品生产许可证			
	型式检验报告			
	出厂检验报告		WMS 已收集审核归档	
储运方式	存储要求	常温储存	运输要求	常温运输
	保质期	12 个月	允收期	进货日期距离生产日期 1/3 期限
供应商信息	名称		联系人	联系电话
	四川新雅轩食品有限公司		牛先生	13908235416
	四川家佳百味食品有限公司		谢先生	13993404292
	成都圣恩生物科技股份有限公司		吴先生	13752800092

类别				
基本信息	产品名称	蒸鱼豉油		
	产品分类	调味品		
	用途	餐厅☑ 中央厨房☑零售☐		
	产地			
	是否转基因 ☐		否添加防腐剂☑	
感官指标	项目	标准	项目	标准
	色泽	红褐色	香气	有酱香脂香气
	滋味	味鲜、咸、甜适口	体态	澄清
检验指标	项目	限值	执行标准	检测方法
	氨基酸态氮≥1.2g100ml	≥0.55	GB 2717	GB 5009.235
	铅（以 Pb 计）(mg/kg)	≤1	GB 2762	GB 5009.12
	总砷（以 As 计）/(mg/kg)	≤0.5	GB 2762	GB 5009.11
资质证件	营业执照		SRM 以收集审核归档	
	食品生产许可证			
	型式检验报告			
	出厂检验报告			
储运方式	存储要求	常温	运输要求	常温运输
	保质期	12 个月	允收期	进货日期距离生产日期 1/2 期限
供应商信息	名称		联系人	联系电话
	李锦记（中国）销售有限公司上海分公司		邓先生	0750 670 5626

<table>
<tr><td rowspan="5">基本信息</td><td>产品名称</td><td>卤肉汁</td><td colspan="2" rowspan="4"></td></tr>
<tr><td>产品分类</td><td>调味品</td></tr>
<tr><td>用途</td><td>餐厅☐中央厨房☑零售☐</td></tr>
<tr><td>产地</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">是否转基因 ☐</td><td colspan="2">否添加防腐剂 ☑</td></tr>
<tr><td rowspan="3">感官指标</td><td>项目</td><td>标准</td><td>项目</td><td>标准</td></tr>
<tr><td>规格</td><td>26KG/件</td><td>气味</td><td>具有独特的卤香味</td></tr>
<tr><td>外观</td><td>包装清洁、整齐,无破损</td><td>杂质</td><td>无正常视力可见外来杂质</td></tr>
<tr><td rowspan="2">检验指标</td><td>项目</td><td>限值</td><td>执行标准</td><td>检测方法</td></tr>
<tr><td>铅（以 Pb 计）(mg/kg)</td><td>≤0.9</td><td>GB 2762</td><td>GB 5009.12</td></tr>
<tr><td rowspan="4">资质证件</td><td colspan="2">营业执照</td><td colspan="2" rowspan="3">SRM 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td colspan="2">食品生产许可证</td></tr>
<tr><td colspan="2">型式检验报告</td></tr>
<tr><td colspan="2">出厂检验报告</td><td colspan="2">WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td rowspan="2">储运方式</td><td>存储要求</td><td>常温</td><td>运输要求</td><td>常温运输</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td>9 个月</td><td>允收期</td><td>进货日期距离生产日期 1/3 期限</td></tr>
<tr><td rowspan="4">供应商信息</td><td colspan="2">名称</td><td>联系人</td><td>联系电话</td></tr>
<tr><td colspan="2">成都圣恩生物科技股份有限公司</td><td>吴先生</td><td>13752800092</td></tr>
<tr><td colspan="2">必斐艾食品有限公司</td><td>王女士</td><td>18555890055</td></tr>
<tr><td colspan="2">上海淘化食品有限公司</td><td>宋先生</td><td>13564882302</td></tr>
</table>

基本信息				
基本信息	产品名称	蒜蓉		
	产品分类	调味品		
	用途	餐厅☑中央厨房☐零售☐		
	产地	\		
	是否转基因 ☐		是否添加防腐剂 ☑	
感官指标	项目	标准	项目	标准
	规格	500g/包	气味	气味正常，无其他异味。
	组织状态	组织均匀	色泽	本产品固有色泽
检验指标	项目	限值	执行标准	检测方法
	铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤1.0	GB 2762	GB5009.12
	无机砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤0.1	GB 2762	GB5009.11
资质证件	营业执照		SRM 已收集审核归档	
	食品生产许可证			
	型式检验报告			
	出厂检验报告		WMS 已收集审核归档	
储运方式	存储要求	常温储存	运输要求	常温运输
	保质期	6 个月	允收期	进货日期距离生产日期 1/3 期限
供应商信息	名称		联系人	联系电话
	聚慧食品科技（重庆）有限公司		贺先生	13425126151
	四川新雅轩食品有限公司		王先生	13908235416

<table>
<tr><td rowspan="5">基本信息</td><td>产品名称</td><td colspan="2">烤肠</td><td rowspan="4"></td></tr>
<tr><td>产品分类</td><td colspan="2">肉制品</td></tr>
<tr><td>用途</td><td colspan="2">餐厅☑中央厨房☐零售☐</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">\</td></tr>
<tr><td colspan="2">是否转基因 ☐</td><td colspan="2">是否添加防腐剂 ☑</td></tr>
<tr><td rowspan="3">感官指标</td><td>项目</td><td>标准</td><td>项目</td><td>标准</td></tr>
<tr><td>规格</td><td>单根重量 60g;</td><td>气味</td><td>具有烤肠应有的气味;</td></tr>
<tr><td>外观</td><td>外观正常，无破皮、无黑斑、无变质现象，无肉眼可见的外来杂质;</td><td>杂质</td><td>外表及内部均无肉眼可见杂质;</td></tr>
<tr><td rowspan="5">检验指标</td><td>项目</td><td>限值</td><td>执行标准</td><td>检测方法</td></tr>
<tr><td>铅（以 Pb 计）/(mg/kg)</td><td>≤0.5</td><td>GB 2762</td><td>GB 5009.12</td></tr>
<tr><td>镉（以 Cd 计）/(mg/kg)</td><td>≤0.1</td><td>GB 2762</td><td>GB 5009.15</td></tr>
<tr><td>总砷（以 As 计）/（mg/kg)</td><td>≤0.5</td><td>GB 2762</td><td>GB 5009.11</td></tr>
<tr><td>铬（以 Cr 计）/(mg/kg)</td><td>≤1.0</td><td>GB 2762</td><td>GB 5009.123</td></tr>
<tr><td rowspan="4">资质证件</td><td colspan="2">营业执照</td><td colspan="2" rowspan="3">SRM 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td colspan="2">食品生产许可证</td></tr>
<tr><td colspan="2">型式检验报告</td></tr>
<tr><td colspan="2">出厂检验报告</td><td colspan="2">WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td rowspan="2">储运方式</td><td>存储要求</td><td>冷冻储存</td><td>运输要求</td><td>冷链运输</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td>12 个月</td><td>允收期</td><td>进货日期距离生产日期 1/3 期限</td></tr>
<tr><td rowspan="3">供应商信息</td><td colspan="2">名称</td><td>联系人</td><td>联系电话</td></tr>
<tr><td colspan="2">福建御味香冷冻食品有限公司</td><td>蔡先生</td><td>18050161181</td></tr>
<tr><td colspan="2">北京二商肉类食品集团有限公司</td><td>王先生</td><td>18612304600</td></tr>
</table>

基本信息				
基本信息	产品名称	留香霸王腿		
	产品分类	速冻食品		
	用途	餐厅☑中央厨房☐零售☐		
	产地	福建		
	是否转基因 ☐		否添加防腐剂 ☐	
感官指标	项目	标准	项目	标准
	规格	单个鸡腿重量 185g-210g	滋味	具有奥尔良应有的滋味和气味，无异味
	外观	肉质紧实，无变质现象，无肉眼可见的外来杂质，外包装无破损	色泽	具有该组织应有的色泽（均匀红黄色）
检验指标	项目	限值	执行标准	检测方法
	过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤0.25	GB 19295	GB 5009.227
	铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤0.3	GB 2762	GB 5009.12
	镉（以 Cd 计）/（mg/kg）	≤0.1	GB 2762	GB 5009.15
	总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤0.5	GB 2762	GB 5009.11
资质证件	营业执照		SRM 已收集审核归档	
	食品生产许可证			
	型式检验报告			
	出厂检验报告		WMS 已收集审核归档	
储运方式	存储要求	冷冻	运输要求	冷链运输
	保质期	12 个月	允收期	进货日期距离生产日期 1/2 期限
供应商信息	名称		联系人	联系电话
	福建圣农食品有限公司		葛先生	15059170874

基本信息	产品名称	咕咾肉		
	产品分类	速冻食品		
	用途	餐厅☑中央厨房☐零售☐		
	产地	/		
	是否转基因 ☐		是否添加防腐剂 ☐	
感官指标	项目	标准	项目	标准
	规格	1.2KG/包	气味	气味正常，无霉味、哈喇及其他异味
	外观	淡黄色，裹面均匀，无焦、生状态	杂质	无正常视力可见外来异物
检验指标	项目	限值	执行标准	检测方法
	过氧化值（以脂肪计）/(g/100g)	≤0.25	GB 19295	GB 5009.227
	铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤0.5	GB 2762	GB 5009.12
	铬（以 Cr 计）/(mg/kg)	≤1.0	GB 2762	GB 5009.123
	总砷（以 As 计）/(mg/kg)	≤0.5	GB 2762	GB 5009.11
资质证件	营业执照		SRM 已收集审核归档	
	食品生产许可证			
	型式检验报告			
	出厂检验报告		WMS 已收集审核归档	
储运方式	存储要求	冷冻	运输要求	冷链运输
	保质期	12 个月	允收期	进货日期距离生产日期 1/2 天期限
供应商信息	名称		联系人	联系电话
	正大卜蜂食品（安徽）有限公司		方先生	13817907726

<table>
<tr><td rowspan="5">基本信息</td><td>产品名称</td><td colspan="2">上浆鸡丁</td><td rowspan="4">合格 上浆鸡丁半成品
配料：鸡肉、水、植物油、淀粉、黄酒、食用盐、鸡精调味料、食品添加剂(碳酸氢钠、柠檬酸钠、碳酸钠、DL-苹果酸)
产品标准号：SB/T 10379
产品类别：菜肴制品(非即食速冻生制品)
食品生产许可证号：SC11132080300811
烹调加工方式：熟制后食用
贮藏方法：-18℃以下贮藏
保质期：12个月
生产日期：2023-10-24
产地：江苏 淮安
生产商：江苏淮安苏食肉品有限公司
地址：江苏省淮安市淮安区铁云路58号
邮编：223200
电话：0517-85868806 85868812
净含量：700g
营养成分表
项目 每100g NRV%
能量 470kJ 6%
蛋白质 21.5g 36%
脂肪 2.5g 4%
碳水化合物 0.7g 0%
钠 875mg 44%
6 932564 633926</td></tr>
<tr><td>产品分类</td><td colspan="2">速冻食品</td></tr>
<tr><td>用途</td><td colspan="2">餐厅☑中央厨房☐零售☐</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">\</td></tr>
<tr><td colspan="4">是否转基因 ☐ 是否添加防腐剂 ☐</td></tr>
<tr><td rowspan="3">感官指标</td><td>项目</td><td>标准</td><td>项目</td><td>标准</td></tr>
<tr><td>规格</td><td>700g*12 袋/箱，鸡丁尺寸为 1.8cm ± 0.2cm 的方形块状</td><td>气味</td><td>正常肉香味，无异味</td></tr>
<tr><td>外观</td><td>包装清洁、整齐无破损</td><td>色泽</td><td>浅红色，正常鸡肉颜色。</td></tr>
<tr><td rowspan="4">检验指标</td><td>项目</td><td>限值</td><td>执行标准</td><td>检测方法</td></tr>
<tr><td>过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)</td><td>≤0.25</td><td>GB 19295</td><td>GB 5009.227</td></tr>
<tr><td>铅(以 Pb 计)/(mg/kg)</td><td>≤0.3</td><td>GB 2762</td><td>GB 5009.12</td></tr>
<tr><td>总砷(以 As 计)/(mg/kg)</td><td>≤0.5</td><td>GB 2762</td><td>GB 5009.11</td></tr>
<tr><td rowspan="4">资质证件</td><td colspan="2">营业执照</td><td colspan="2" rowspan="3">SRM 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td colspan="2">食品生产许可证</td></tr>
<tr><td colspan="2">型式检验报告</td></tr>
<tr><td colspan="2">出厂检验报告</td><td colspan="2">WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td rowspan="2">储运方式</td><td>存储要求</td><td>冷冻储存</td><td>运输要求</td><td>冷链运输</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td>12 个月</td><td>允收期</td><td>进货日期距离生产日期 1/2 期限</td></tr>
<tr><td rowspan="3">供应商信息</td><td colspan="2">名称</td><td>联系人</td><td>联系电话</td></tr>
<tr><td colspan="2">江苏淮安苏食肉品有限公司</td><td>陈先生</td><td>13770932306</td></tr>
<tr><td colspan="2">正大卜蜂食品（安徽）有限公司</td><td>孙先生</td><td>18672770369</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="5">基本信息</td><td>产品名称</td><td>糖醋仔排</td><td rowspan="4"></td></tr>
<tr><td>产品分类</td><td>速冻食品</td></tr>
<tr><td>用途</td><td>餐厅☑中央厨房☐零售☐</td></tr>
<tr><td>产地</td><td>/</td></tr>
<tr><td colspan="3">是否转基因 ☐　　否添加防腐剂 ☐</td></tr>
<tr><td rowspan="3">感官指标</td><td>项目</td><td>标准</td><td>项目</td><td>标准</td></tr>
<tr><td>规格</td><td>排骨固形物 1.55kg/包
+糖醋汁 1.3kg/包</td><td>气味</td><td>气味正常，无霉味、哈喇及其他异味</td></tr>
<tr><td>色泽</td><td>呈酱红色</td><td>杂质</td><td>无肉眼可见外来杂质</td></tr>
<tr><td rowspan="4">检验指标</td><td>项目</td><td>限值</td><td>执行标准</td><td>检测方法</td></tr>
<tr><td>过氧化值（以脂肪计）/（g/100g)</td><td>≤0.25</td><td>GB 19295</td><td>GB 5009.227</td></tr>
<tr><td>铅（以 Pb 计）/（mg/kg)</td><td>≤0.3</td><td>GB 2762</td><td>GB 5009.12</td></tr>
<tr><td>镉（以 Cd 计）/（mg/kg)</td><td>≤0.1</td><td>GB 2762</td><td>GB 5009.15</td></tr>
<tr><td rowspan="4">资质证件</td><td colspan="2">营业执照</td><td colspan="2" rowspan="3">SRM 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td colspan="2">食品生产许可证</td></tr>
<tr><td colspan="2">型式检验报告</td></tr>
<tr><td colspan="2">出厂检验报告</td><td colspan="2">WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td rowspan="2">储运方式</td><td>存储要求</td><td>冷冻</td><td>运输要求</td><td>冷链运输</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td>9 个月</td><td>允收期</td><td>进货日期距离生产日期 1/3 期限</td></tr>
<tr><td rowspan="2">供应商信息</td><td colspan="2">江苏淮安苏食肉品有限公司</td><td>陈先生</td><td>13770932306</td></tr>
<tr><td colspan="2">浙江浔味堂食品股份有限公司</td><td>都女士</td><td>13906728579</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="5">基本信息</td><td>产品名称</td><td>香脆鸡腿</td><td colspan="2" rowspan="4"></td></tr>
<tr><td>产品分类</td><td>速冻制品</td></tr>
<tr><td>用途</td><td>餐厅☑中央厨房☐零售☐</td></tr>
<tr><td>产地</td><td>南平</td></tr>
<tr><td colspan="2">是否转基因 ☐</td><td colspan="2">否添加防腐剂 ☐</td></tr>
<tr><td rowspan="3">感官指标</td><td>项目</td><td>标准</td><td>项目</td><td>标准</td></tr>
<tr><td>规格</td><td>单包净含量 2.5kg，单个 110-150g，一包 20-22 个</td><td>气味</td><td>正常油炸制品的气味，无异味</td></tr>
<tr><td>外观</td><td>金黄色，形状完好，无剥离</td><td>杂质</td><td>无正常视力可见外来杂质</td></tr>
<tr><td rowspan="5">检验指标</td><td>项目</td><td>限值</td><td>执行标准</td><td>检测方法</td></tr>
<tr><td>过氧化值（以脂肪计）/(g/100g)</td><td>≤0.25</td><td>GB 19295</td><td>GB5009.227</td></tr>
<tr><td>铅（以 Pb 计）/(mg/kg)</td><td>≤0.5</td><td>GB 2762</td><td>GB5009.12</td></tr>
<tr><td>镉（以 Cd 计）/(mg/kg)</td><td>≤0.1</td><td>GB 2762</td><td>GB 5009.15</td></tr>
<tr><td>总砷（以 As 计）/(mg/kg)</td><td>≤0.5</td><td>GB 2762</td><td>GB 5009.11</td></tr>
<tr><td rowspan="4">资质证件</td><td colspan="2">营业执照</td><td colspan="2" rowspan="3">SRM 以收集审核归档</td></tr>
<tr><td colspan="2">生产或经营许可证或其他证件</td></tr>
<tr><td colspan="2">型式检验报告</td></tr>
<tr><td colspan="2">批次检验报告</td><td colspan="2">WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td rowspan="2">储运方式</td><td>存储要求</td><td>冷冻</td><td>运输要求</td><td>冷链运输</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td>12 个月</td><td>允收期</td><td>进货日期距离生产日期 1/2 期限</td></tr>
<tr><td rowspan="3">供应商信息</td><td colspan="2">名称</td><td>联系人</td><td>联系电话</td></tr>
<tr><td colspan="2">福建圣农食品有限公司</td><td>葛先生</td><td>15059170874</td></tr>
<tr><td colspan="2">太阳谷食品（滁州）有限公司</td><td>刘先生</td><td>19813459998</td></tr>
</table>

基本信息				
基本信息	产品名称	雪花鸡排		
	产品分类	速冻食品		
	用途	餐厅☑ 中央厨房☐ 零售☐		
	产地	/		
	是否转基因 ☐		否添加防腐剂 ☐	
感官指标	项目	标准	项目	标准
	规格	1kg/袋	色泽	物料本身色泽
	外观	整袋包装完整，分切均匀	气味	产品自身正常气味，无异味
检验指标	项目	限值	执行标准	检测方法
	过氧化值（以脂肪计）/(g/100g)	≤0.25	GB 19295	GB 5009.227
	氯霉素	不得检出	整顿办函（2011）1号	GB/T 22338
	胭脂红	不得检出	GB 2760	GB/T 9695.6
资质证件	营业执照		SRM已收集审核归档	
	食品生产许可证			
	型式检验报告			
	出厂检验报告		WMS已收集审核归档	
储运方式	存储要求	冷冻	运输要求	冷链运输
	保质期	12个月	允收期	进货日期距离生产日期1/2期限
供应商信息	名称		联系人	联系电话
	正大卜蜂食品（安徽）有限公司		方先生	13817907726

基本信息	产品名称	手工挂面		
	产品分类	粮食加工品		
	用途	餐厅☑中央厨房☐零售☐		
	产地	/		
	是否转基因 ☐		否添加防腐剂 ☐	
感官指标	项目	标准	项目	标准
	规格	110G/把（长35-40cm）	气味	无酸味、霉味及其他异味
	外观	包装完好，无破损；面条粗细均	杂质	无肉眼可见的异物
检验指标	项目	限值	执行标准	检测方法
	水分（g/00g）	≤14.5	企业标准	GB 5009.3
资质证件	营业执照		SRM 已收集审核归档 WMS 已收集审核归档	
	食品生产许可证			
	型式检验报告			
	出厂检验报告			
储运方式	存储要求	常温	运输要求	常温运输
	保质期	8 个月	允收期	进货日期距离生产日期 1/3 期限
供应商信息	名称		联系人	联系电话
	陕西金沙河面业集团有限责任公司		张先生	13577610750
	金寨先徽农副产品开发有限公司		吕女士	13988425955
	合肥吴山挂面集团有限公司		陶先生	18356134414

基本信息	产品名称	香菇青菜包		
	产品分类	速冻食品		
	用途	餐厅☑中央厨房□零售□		
	产地	/		
	是否转基因 □		否添加防腐剂 □	
感官指标	项目	标准	项目	标准
	规格	单个重量 68-72g	气味	生胚无异味，蒸熟后有青菜特有的香味
	外观	外观均匀光滑，无气孔，无塌陷，无粘连破皮，无漏馅、死面现象，顶部菊花褶皱	杂质	具有该组织应有的色泽
检验指标	项目	限值	执行标准	检测方法
	过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤0.25	GB19295	GB 5009.227
	铅（以 Pb 计）(mg/kg)	≤0.5	GB 2762	GB 5009.12
资质证件	营业执照		SRM 已收集审核归档	
	食品生产许可证			
	型式检验报告			
	出厂检验报告		WMS 已收集审核归档	
储运方式	存储要求	冷冻	运输要求	冷链运输
	保质期	12 个月	允收期	进货日期距离生产日期 1/2 期限
供应商信息	名称		联系人	联系电话
	山东康喜食品有限公司		闫女士	17305417768
	南京中茂食品有限公司		徐先生	18628999171
	扬州冶春食品生产配送股份有限公司		陈女士	18061169896

<table>
<tr><td rowspan="5">基本信息</td><td>产品名称</td><td colspan="2">鲜肉蒸饺</td><td rowspan="4"></td></tr>
<tr><td>产品分类</td><td colspan="2">速冻制品</td></tr>
<tr><td>用途</td><td colspan="2">餐厅☑中央厨房☐零售☐</td></tr>
<tr><td colspan="2">产地</td><td>\</td></tr>
<tr><td colspan="2">是否转基因 ☐</td><td colspan="2">是否添加防腐剂 ☐</td></tr>
<tr><td rowspan="3">感官指标</td><td>项目</td><td>标准</td><td>项目</td><td>标准</td></tr>
<tr><td>规格</td><td>19-21g/个(皮 8g)</td><td>尺寸</td><td>长 7-8cm，高 3cm</td></tr>
<tr><td>外观</td><td>表面无破损，无异物，大小均匀。两端有 2 道折，全封口，微微月牙状</td><td>杂质</td><td>无正常视力可见外来杂质，无伤害性异物</td></tr>
<tr><td rowspan="3">检验指标</td><td>项目</td><td>限值</td><td>执行标准</td><td>检测方法</td></tr>
<tr><td>过氧化值（以脂肪计）/(g/100g)</td><td>≤0.25</td><td>GB19295</td><td>GB 5009.227</td></tr>
<tr><td>铅（以 Pb 计）(mg/kg)</td><td>≤0.5</td><td>GB 2762</td><td>GB 5009.12</td></tr>
<tr><td rowspan="4">资质证件</td><td colspan="2">营业执照</td><td colspan="2" rowspan="3">SRM 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td colspan="2">食品生产许可证</td></tr>
<tr><td colspan="2">型式检验报告</td></tr>
<tr><td colspan="2">出厂检验报告</td><td colspan="2">WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td rowspan="2">储运方式</td><td>存储要求</td><td>冷冻储存</td><td>运输要求</td><td>冷链运输</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td>12 个月</td><td>允收期</td><td>进货日期距离生产日期 1/2 期限</td></tr>
<tr><td rowspan="4">供应商信息</td><td colspan="2">名称</td><td>联系人</td><td>联系电话</td></tr>
<tr><td colspan="2">河南响当当食品有限公司</td><td>杨先生</td><td>17639194999</td></tr>
<tr><td colspan="2">山东康喜食品有限公司</td><td>闫女士</td><td>17305417768</td></tr>
<tr><td colspan="2">郑州千味央厨食品股份有限公司</td><td>牛先生</td><td>18637121522</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="5">基本信息</td><td>产品名称</td><td colspan="3">酥脆大油条</td></tr>
<tr><td>产品分类</td><td colspan="3">速冻食品</td></tr>
<tr><td>用途</td><td colspan="3">餐厅☑中央厨房☐零售☐</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="3">\</td></tr>
<tr><td colspan="2">是否转基因 ☐</td><td colspan="2">是否添加防腐剂 ☐</td></tr>
<tr><td rowspan="3">感官指标</td><td>项目</td><td>标准</td><td>项目</td><td>标准</td></tr>
<tr><td>规格</td><td>包装规格：90g*10个*6袋/件
长度为：28cm-31cm；重量为90g ± 3g</td><td>气味</td><td>正常油炸制品的气味，无异味</td></tr>
<tr><td>外观</td><td>金黄色或浅黄色，油条形状完好，无剥离；</td><td>杂质</td><td>无正常视力可见外来杂质，无伤害性异物</td></tr>
<tr><td rowspan="2">检验指标</td><td>项目</td><td>限值</td><td>执行标准</td><td>检测方法</td></tr>
<tr><td>水分/（g/100g）</td><td>≤60</td><td>SB/T 10412</td><td>GB5009.3</td></tr>
<tr><td rowspan="4">资质证件</td><td colspan="2">营业执照</td><td colspan="2" rowspan="3">SRM 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td colspan="2">食品生产许可证</td></tr>
<tr><td colspan="2">型式检验报告</td></tr>
<tr><td colspan="2">出厂检验报告</td><td colspan="2">WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td rowspan="2">储运方式</td><td>存储要求</td><td>冷冻储存</td><td>运输要求</td><td>冷链运输</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td>12 个月</td><td>允收期</td><td>进货日期距离生产日期 1/2 期限</td></tr>
<tr><td rowspan="3">供应商信息</td><td colspan="2">名称</td><td>联系人</td><td>联系电话</td></tr>
<tr><td colspan="2">日照天海食品有限公司</td><td>彭先生</td><td>13336333302</td></tr>
<tr><td colspan="2">郑州千味央厨食品股份有限公司</td><td>牛先生</td><td>18637121522</td></tr>
</table>

基本信息	产品名称	糯米烧麦		
	产品分类	速冻食品		
	用途	餐厅☑中央厨房☐零售☐		
	产地	\		
	是否转基因 ☐		是否添加防腐剂 ☐	
感官指标	项目	标准	项目	标准
	规格	80g/个	气味	具有该产品应有的气味，无异味
	外观	外形完整，不变形，不破损，表面不结霜，结构组织均匀	杂质	无正常视力可见外来杂质，无伤害性异物
检验指标	项目	限值	执行标准	检测方法
	过氧化值(以脂肪计）/（g/100g)	≤0.25	GB19295	GB 5009.227
	铅（以 Pb 计）(mg/kg)	≤0.5	GB 2762	GB 5009.12
资质证件	营业执照		SRM 已收集审核归档	
	食品生产许可证			
	型式检验报告			
	出厂检验报告		WMS 已收集审核归档	
储运方式	存储要求	冷冻储存	运输要求	冷链运输
	保质期	12 个月	允收期	进货日期距离生产日期 1/2 期限
供应商信息	名称		联系人	联系电话
	山东康喜食品有限公司		闫女士	17305417768

基本信息	产品名称	卡通鸡仔包		
	产品分类	速冻食品		
	用途	餐厅☑中央厨房□零售□		
	产地	\		
	是否转基因 □		是否添加防腐剂 □	
感官指标	项目	标准	项目	标准
	规格	包装规格：12 个*8 包/箱； 产品规格：单个重量 30g ± 3g，馅料≥ 25%；	气味	具有正常的玉米淡香味面皮及香甜的奶黄馅香味；
	外观	圆形，鸡冠清晰眼睛嘴巴清晰，无变形、喷色不均匀现象，表面开裂≤0.5cm；	杂质	外表及内部均无肉眼可见杂质；
检验指标	项目	限值	执行标准	检测方法
	过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤0.25	GB19295	GB 5009.227
	铅（以 Pb 计）(mg/kg)	≤0.5	GB 2762	GB 5009.12
资质证件	营业执照		SRM 已收集审核归档	
	食品生产许可证			
	型式检验报告			
	出厂检验报告		WMS 已收集审核归档	
储运方式	存储要求	冷冻储存	运输要求	冷链运输
	保质期	12 个月	允收期	进货日期距离生产日期 1/2 期限
供应商信息	名称		联系人	联系电话
	郑州千味央厨食品股份有限公司		牛先生	18637121522

<table>
<tr><td rowspan="5">基本信息</td><td>产品名称</td><td colspan="2">外婆菜</td><td rowspan="4"></td></tr>
<tr><td>产品分类</td><td colspan="2">蔬菜制品</td></tr>
<tr><td>用途</td><td colspan="2">餐厅☑中央厨房☐零售☐</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">/</td></tr>
<tr><td colspan="2">是否转基因 ☐</td><td colspan="2">否添加防腐剂 ☑</td></tr>
<tr><td rowspan="3">感官指标</td><td>项目</td><td>标准</td><td>项目</td><td>标准</td></tr>
<tr><td>规格</td><td>250G*60 包/件</td><td>气味</td><td>具有独特的香味</td></tr>
<tr><td>外观</td><td>包装清洁、整齐，无破损</td><td>杂质</td><td>无正常视力可见外来杂质</td></tr>
<tr><td rowspan="2">检验指标</td><td>项目</td><td>限值</td><td>执行标准</td><td>检测方法</td></tr>
<tr><td>铅（以 Pb 计）(mg/kg)</td><td>≤0.5</td><td>GB 2762</td><td>GB 5009.12</td></tr>
<tr><td rowspan="4">资质证件</td><td colspan="2">营业执照</td><td colspan="2" rowspan="3">SRM 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td colspan="2">食品生产许可证</td></tr>
<tr><td colspan="2">型式检验报告</td></tr>
<tr><td colspan="2">出厂检验报告</td><td colspan="2">WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td rowspan="2">储运方式</td><td>存储要求</td><td>常温</td><td>运输要求</td><td>常温运输</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td>6 个月</td><td>允收期</td><td>进货日期距离生产日期 1/3 期限</td></tr>
<tr><td rowspan="3">供应商信息</td><td colspan="2">名称</td><td>联系人</td><td>联系电话</td></tr>
<tr><td colspan="2">湖南巧佳宴食品有限公司</td><td>谭先生</td><td>15084793977</td></tr>
<tr><td colspan="2">湖南湘典食品有限公司</td><td>孙女士</td><td>18774890420</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="5">基本信息</td><td>产品名称</td><td colspan="2">酸豆角</td><td rowspan="4"></td></tr>
<tr><td>产品分类</td><td colspan="2">蔬菜制品</td></tr>
<tr><td>用途</td><td colspan="2">餐厅☑中央厨房☐零售☐</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">云南</td></tr>
<tr><td colspan="2">是否转基因 ☐</td><td colspan="2">否添加防腐剂 ☐</td></tr>
<tr><td rowspan="3">感官指标</td><td>项目</td><td>标准</td><td>项目</td><td>标准</td></tr>
<tr><td>规格</td><td>2.5kg/袋</td><td>气味</td><td>具有该产品本身应有的味道，无异味。</td></tr>
<tr><td>外观</td><td>产品呈暗黄色长条状，无霉斑白膜、无涨包、破包、无变质</td><td>杂质</td><td>无虫眼，无肉眼可见的异物</td></tr>
<tr><td rowspan="4">检验指标</td><td>项目</td><td>限值</td><td>执行标准</td><td>检测方法</td></tr>
<tr><td>二氧化硫(g/kg)</td><td>≤0.1</td><td>GB 2714</td><td>GB 5009.34</td></tr>
<tr><td>山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）（g/kg)</td><td>≤1.0</td><td>GB 2714</td><td>GB 5009.28</td></tr>
<tr><td>铅（以 Pb 计）(mg/kg)</td><td>≤0.5</td><td>GB 2714</td><td>GB 5009.268</td></tr>
<tr><td rowspan="4">资质证件</td><td colspan="2">营业执照</td><td colspan="2" rowspan="4">SRM 已收集审核归档
WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td colspan="2">食品生产许可证</td></tr>
<tr><td colspan="2">型式检验报告</td></tr>
<tr><td colspan="2">批次检验报告</td></tr>
<tr><td rowspan="2">储运方式</td><td>存储要求</td><td>常温</td><td>运输要求</td><td>常温运输</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td>18 个月</td><td>允收期</td><td>进货日期距离生产日期 1/2 期限</td></tr>
<tr><td rowspan="2">供应商信息</td><td colspan="2">名称</td><td>联系人</td><td>联系电话</td></tr>
<tr><td colspan="2">红河宏斌食品有限公司</td><td>任先生</td><td>13988405858</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="5">基本信息</td><td>产品名称</td><td colspan="2">圆薯饼</td><td rowspan="4"></td></tr>
<tr><td>产品分类</td><td colspan="2">速冻食品</td></tr>
<tr><td>用途</td><td colspan="2">餐厅☑中央厨房☐零售☐</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">/</td></tr>
<tr><td colspan="4">是否转基因 ☐ 否添加防腐剂 ☐</td></tr>
<tr><td rowspan="3">感官指标</td><td>项目</td><td>标准</td><td>项目</td><td>标准</td></tr>
<tr><td>规格</td><td>单包净含量 1.5KG，每包 45-47 个</td><td>气味</td><td>正常油炸制品的气味，无异味</td></tr>
<tr><td>外观</td><td>金黄色，形状完好，无剥离</td><td>杂质</td><td>无正常视力可见外来杂质</td></tr>
<tr><td rowspan="5">检验指标</td><td>项目</td><td>限值</td><td>执行标准</td><td>检测方法</td></tr>
<tr><td>过氧化值（以脂肪计）/(g/100g)</td><td>≤0.25</td><td>GB 19295</td><td>GB5009.227</td></tr>
<tr><td>铅（以 Pb 计）/(mg/kg)</td><td>≤0.5</td><td>GB 2762</td><td>GB5009.12</td></tr>
<tr><td>镉（以 Cd 计）/(mg/kg)</td><td>≤0.1</td><td>GB 2762</td><td>GB 5009.15</td></tr>
<tr><td>总砷（以 As 计）/(mg/kg)</td><td>≤0.5</td><td>GB 2762</td><td>GB 5009.11</td></tr>
<tr><td rowspan="4">资质证件</td><td colspan="2">营业执照</td><td colspan="2" rowspan="3">SRM 以收集审核归档</td></tr>
<tr><td colspan="2">生产许可证或其他证件</td></tr>
<tr><td colspan="2">型式检验报告</td></tr>
<tr><td colspan="2">批次检验报告</td><td colspan="2">WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td rowspan="2">储运方式</td><td>存储要求</td><td>冷冻</td><td>运输要求</td><td>冷链运输</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td>18 个月</td><td>允收期</td><td>进货日期距离生产日期 1/2 期限</td></tr>
<tr><td rowspan="2">供应商信息</td><td colspan="2">名称</td><td>联系人</td><td>联系电话</td></tr>
<tr><td colspan="2">合肥菲诺贸易有限公司</td><td>石女士</td><td>18644045550</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="5">基本信息</td><td>产品名称</td><td>矿泉水</td><td colspan="2" rowspan="4"></td></tr>
<tr><td>产品分类</td><td>包装饮用水</td></tr>
<tr><td>用途</td><td>餐厅☑中央厨房☐零售☐</td></tr>
<tr><td>产地</td><td>/</td></tr>
<tr><td colspan="2">是否转基因 ☐</td><td colspan="2">是否添加防腐剂 ☐</td></tr>
<tr><td rowspan="3">感官指标</td><td>项目</td><td>标准</td><td>项目</td><td>标准</td></tr>
<tr><td>规格</td><td>4L*6 瓶/件</td><td>气味</td><td>无异味、无异嗅</td></tr>
<tr><td>外观</td><td>完好，无破损</td><td>杂质</td><td>无正常视力可见外来杂质，无伤害性异物</td></tr>
<tr><td rowspan="7">检验指标</td><td>项目</td><td>限值</td><td>执行标准</td><td>检测方法</td></tr>
<tr><td>色度/（度）</td><td>≤10</td><td>GB 19298</td><td>GB/T 5750</td></tr>
<tr><td>浑浊度/（NTU）</td><td>≤1</td><td>GB 19298</td><td>GB/T 5750</td></tr>
<tr><td>余氯（游离氯）/（mg/L）</td><td>≤0.05</td><td>GB 19298</td><td>GB/T 5750</td></tr>
<tr><td>四氯化碳/（mg/L）</td><td>≤0.002</td><td>GB 19298</td><td>GB/T 5750</td></tr>
<tr><td>三氯甲烷/（mg/L）</td><td>≤0.02</td><td>GB 19298</td><td>GB/T 5750</td></tr>
<tr><td>耗氧量（以 O_2 计）/（mg/L）</td><td>≤2.0</td><td>GB 19298</td><td>GB/T 5750</td></tr>
<tr><td rowspan="4">资质证件</td><td colspan="2">营业执照</td><td colspan="2" rowspan="3">SRM 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td colspan="2">食品生产许可证</td></tr>
<tr><td colspan="2">型式检验报告</td></tr>
<tr><td colspan="2">出厂检验报告</td><td colspan="2">WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td rowspan="2">储运方式</td><td>存储要求</td><td>常温储存</td><td>运输要求</td><td>常温运输</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td>12 个月</td><td>允收期</td><td>进货日期距离生产日期 1/2 期限</td></tr>
<tr><td rowspan="2">供应商信息</td><td colspan="2">名称</td><td>联系人</td><td>联系电话</td></tr>
<tr><td colspan="2">农夫山泉（淳安坪山）有限公司</td><td>李先生</td><td>15556926662</td></tr>
</table>

基本信息				
基本信息	产品名称	生椰乳		
	产品分类	饮料		
	用途	餐厅☑中央厨房☐零售☐		
	产地	河南省		
	是否转基因 ☐		是否添加防腐剂 ☑	
感官指标	项目	标准	项目	标准
	规格	1L/盒	气味	具有椰子果肉特有的滋味与气味，无异味
	外观	呈均匀一致的乳白色或微灰白色	组织状态	呈均匀、细腻的乳浊液，无脂肪上浮和蛋白质沉淀
检验指标	项目	限值	执行标准	检测方法
	蛋白质（g/100g）	≥0.5	QB/T 2300-2006	GB 5009.5
	脂肪（g/100g）	≥1.0	QB/T 2300-2006	GB 5009.6
	脱氢乙酸及 2 其钠盐(以脱氢乙酸计)g/kg	不得使用	QB/T 2300-2006	GB 5009.121
资质证件	营业执照		SRM 以收集审核归档	
	食品生产许可证及明细			
	型式检验报告			
	出厂检验报告		WMS 已收集审核归档	
储运方式	存储要求	冷冻	运输要求	冷链运输
	保质期	9 个月	允收期	进货日期距离生产日期 1/3 期限
供应商信息	名称		联系人	联系电话
	大咖国际食品有限公司		时先生	18939588855

<table>
<tr><td rowspan="5">基本信息</td><td>产品名称</td><td colspan="2">鸡笼香风味饮料</td><td rowspan="4"></td></tr>
<tr><td>产品分类</td><td colspan="2">饮料</td></tr>
<tr><td>用途</td><td colspan="2">餐厅☑中央厨房□零售□</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">浙江省</td></tr>
<tr><td colspan="4">是否转基因 □ 是否添加防腐剂 ☑</td></tr>
<tr><td rowspan="3">感官指标</td><td>项目</td><td>标准</td><td>项目</td><td>标准</td></tr>
<tr><td>规格</td><td>1L/盒</td><td>滋味、气味</td><td>应有该种产品应有的滋味和气味，无异味</td></tr>
<tr><td>外观</td><td>具有该类产品应有的色泽</td><td>组织形态</td><td>呈均匀液态或浓浆状</td></tr>
<tr><td rowspan="4">检验指标</td><td>项目</td><td colspan="2">限值</td><td>检测方法</td></tr>
<tr><td>可溶性固形物%</td><td colspan="2">≥3.0</td><td>GB/T 12143</td></tr>
<tr><td>铅(以 Pb 计)mg/kg</td><td colspan="2">≤0.2</td><td>GB 5009.12</td></tr>
<tr><td>菌落总数, CFU/mL</td><td colspan="2">n=5,c=2, m=10²,M=10⁴</td><td>GB 4789.2</td></tr>
<tr><td rowspan="4">资质证件</td><td colspan="2">营业执照</td><td colspan="2" rowspan="3">SRM 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td colspan="2">食品生产许可证及明细</td></tr>
<tr><td colspan="2">型式检验报告</td></tr>
<tr><td colspan="2">出厂检验报告</td><td colspan="2">WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td rowspan="2">储运方式</td><td>存储要求</td><td>常温</td><td>运输要求</td><td>常温运输</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td>9 个月</td><td>允收期</td><td>进货日期距离生产日期 1/3 期限</td></tr>
<tr><td rowspan="3">供应商信息</td><td colspan="2">名称</td><td>联系人</td><td>联系电话</td></tr>
<tr><td colspan="2">德馨浓缩饮料（上海）有限公司</td><td>邱先生</td><td>13675186172</td></tr>
<tr><td colspan="2">浙江博多食品科技有限责任公司</td><td>刘先生</td><td>18268187831</td></tr>
</table>

基本信息	产品名称	苹果山楂风味红茶		品　　名：苹果山楂风味红茶 产品类别：袋泡调味茶 产品编号：********** 配　　料：红茶、山楂丁、食用香精 生产日期：****.**.** 生产批号：********* 净含量：150克（3克×50） 保 质 期：12个月 贮存条件：存放于阴凉干燥的常温处，防止异味、潮湿、日晒 产品标准号：GH/T 1247 食品生产许可证编号：SC11435060300330 生 产 商：大闽食品（漳州）有限公司 地　　址：福建省漳州市蓝田开发区 产　　地：福建漳州 电　　话：0596-2100018 传　　真：0596-2100019 合格
	产品分类	饮料		
	用途	餐厅☑中央厨房☐零售☐		
	产地	福建省		
	是否转基因 ☐　　是否添加防腐剂 ☑			
感官指标	项目	标准	项目	标准
	规格	1L/盒	滋味、气味	应有该种产品应有的滋味和气味，无异味
	外观	具有该类产品应有的色泽	组织形态	呈均匀液态或浓浆状
检验指标	项目	限值	执行标准	检测方法
	总灰分（质量分数)	≤10.0	GH/T1247-2019《调味茶》	GB 5009.4
	铅(以 Pb 计)mg/kg	≤5.0	GH/T1247-2019《调味茶》	GB 5009.12
	农残	合格	GH/T1247-2019《调味茶》	农残快检
资质证件	营业执照		SRM 以收集审核归档	
	食品生产许可证及明细			
	型式检验报告			
	出厂检验报告		WMS 已收集审核归档	
储运方式	存储要求	常温	运输要求	常温运输
	保质期	12 个月	允收期	进货日期距离生产日期 1/2 期限
供应商信息	名称		联系人	联系电话
	大闽食品（漳州）有限公司		杨先生	15806015135

<table>
<tr><td rowspan="5">基本信息</td><td>产品名称</td><td colspan="2">皇馍馍</td><td rowspan="4"></td></tr>
<tr><td>产品分类</td><td colspan="2">速冻食品</td></tr>
<tr><td>用途</td><td colspan="2">餐厅☑中央厨房□零售□</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">河北省</td></tr>
<tr><td colspan="4">是否转基因 □ 是否添加防腐剂 □</td></tr>
<tr><td rowspan="3">感官指标</td><td>项目</td><td>标准</td><td>项目</td><td>标准</td></tr>
<tr><td>规格</td><td>640g/个</td><td>滋味、气味</td><td>具有该产品应有的滋味与气味，无异味。</td></tr>
<tr><td>色泽</td><td>具有该产品应有的色泽</td><td>组织形态</td><td>具有该产品应有的形，表面不结霜。表及内部均无肉眼可表及内部均无肉眼可见异物</td></tr>
<tr><td rowspan="4">检验指标</td><td>项目</td><td>限值</td><td>执行标准</td><td>检测方法</td></tr>
<tr><td>过氧化值（以脂肪计）</td><td>≤0.25</td><td>GB 19295</td><td>GB 5009.227</td></tr>
<tr><td>铅(以 Pb 计)mg/kg</td><td>≤0.5</td><td>GB 19295</td><td>GB 5009.12</td></tr>
<tr><td>铝的残留量（干样品，Al 计）</td><td>不得添加</td><td>GB 19295</td><td>GB 5009.182</td></tr>
<tr><td rowspan="4">资质证件</td><td colspan="2">营业执照</td><td colspan="2" rowspan="3">SRM 以收集审核归档</td></tr>
<tr><td colspan="2">食品生产许可证及明细</td></tr>
<tr><td colspan="2">型式检验报告</td></tr>
<tr><td colspan="2">出厂检验报告</td><td colspan="2">WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td rowspan="2">储运方式</td><td>存储要求</td><td>冷冻</td><td>运输要求</td><td>冷链运输</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td>12 个月</td><td>允收期</td><td>进货日期距离生产日期 1/2 期限</td></tr>
<tr><td rowspan="2">供应商信息</td><td colspan="2">名称</td><td>联系人</td><td>联系电话</td></tr>
<tr><td colspan="2">青龙满族自治县双合盛生态农产品有限公司</td><td>张先生</td><td>13513366705</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="5">基本信息</td><td>产品名称</td><td>牛肉盒</td><td rowspan="4" colspan="2">品名：牛肉盒
配料：小麦粉、饮用水、粉条、牛肉、大葱、鸡肉、植物油、姜、酱油（含焦糖色）、淀粉、白砂糖、蚝油、食用盐、鸡精调味料、味精、牛肉调味酱（复合调味料）、香辛料、复配增稠剂（单、双甘油脂肪酸酯、瓜尔胶、改性大豆磷脂、六偏磷酸钠）
过敏原信息：本产品含有小麦、大豆成分；此生产线也加工含有鸡蛋、虾、花生成分的食品。
净含量：1.8千克（10片装）
执行标准：SB/T 10412
产品类别：速冻面米生制品非即食（含肉类）
贮存条件：-18℃以下冷冻保存 保质期：12个月
生产日期：见包装袋封口处
生产商：新乡富元食品有限公司
食品生产许可证编号：SC11141072700563
产地：河南省新乡市
生产地址：河南省新乡市封丘县产业集聚区开发路1号
电话：0373-7105222 传真：0373-7105222
食用方法：无需解冻，去除外包装后放入170-180℃油锅中炸6-8分钟，待其表面呈金黄色时，捞出即可食用。
营养成分表
项目 / 每100克 / 营养素参考值%
能量 / 725千焦 / 9%
蛋白质 / 5.2克 / 9%
脂肪 / 1.9克 / 3%
碳水化合物 / 33.3克 / 11%
钠 / 340毫克 / 17%</td></tr>
<tr><td>产品分类</td><td>速冻食品</td></tr>
<tr><td>用途</td><td>餐厅☑中央厨房☐零售☐</td></tr>
<tr><td>产地</td><td>河南省、天津市</td></tr>
<tr><td colspan="4">是否转基因 ☐ 是否添加防腐剂 ☐</td></tr>
<tr><td rowspan="3">感官指标</td><td>项目</td><td>标准</td><td>项目</td><td>标准</td></tr>
<tr><td>规格</td><td>1.8kg/包</td><td>滋味、气味</td><td>具有该产品应有的滋味和气味，无异味。</td></tr>
<tr><td>色泽</td><td>具有该产品应有的色泽</td><td>组织形态</td><td>具有该产品应有的形，不结霜、无肉眼可表及内部均无肉眼可见异物</td></tr>
<tr><td rowspan="4">检验指标</td><td>项目</td><td>限值</td><td>执行标准</td><td>检测方法</td></tr>
<tr><td>过氧化值（以脂肪计)</td><td>≤0.25</td><td>GB 19295</td><td>GB 5009.227</td></tr>
<tr><td>铅(以 Pb 计)mg/kg</td><td>≤0.5</td><td>GB 19295</td><td>GB 5009.12</td></tr>
<tr><td>蛋白质 g/100g</td><td>≥2.5</td><td>GB 19295</td><td>GB 5009.5</td></tr>
<tr><td rowspan="4">资质证件</td><td colspan="2">营业执照</td><td rowspan="3" colspan="2">SRM 以收集审核归档</td></tr>
<tr><td colspan="2">食品生产许可证及明细</td></tr>
<tr><td colspan="2">型式检验报告</td></tr>
<tr><td colspan="2">出厂检验报告</td><td colspan="2">WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td rowspan="2">储运方式</td><td>存储要求</td><td>冷冻</td><td>运输要求</td><td>冷链运输</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td>12 个月</td><td>允收期</td><td>进货日期距离生产日期 1/2 期限</td></tr>
<tr><td rowspan="3">供应商信息</td><td colspan="2">名称</td><td>联系人</td><td>联系电话</td></tr>
<tr><td colspan="2">新乡富元食品有限公司</td><td>周先生</td><td>17703836901</td></tr>
<tr><td colspan="2">快厨（天津）餐饮管理有限公司</td><td>徐先生</td><td>1530385310</td></tr>
</table>

基本信息	产品名称	南瓜味松糕		
	产品分类	速冻食品		
	用途	餐厅☑中央厨房□零售□		
	产地	广东省		
	是否转基因 □ 是否添加防腐剂 □			
感官指标	项目	标准	项目	标准
	规格	2.5kg/包	滋味、气味	具有该产品应有的滋味与气味，无异味。
	色泽	具有该产品应有的色泽	组织形态	具有该产品应有的形，表面不结霜。表及内部均无肉眼可表及内部均无肉眼可见异物
检验指标	项目	限值	执行标准	检测方法
	过氧化值（以脂肪计）	≤0.25	GB 19295	GB 5009.227
	铅(以 Pb 计)mg/kg	≤0.2	GB 19295	GB 5009.12
	糖精钠(以糖精计)/(g/kg)	不得添加	GB 19295	GB 5009.28
资质证件	营业执照		SRM 以收集审核归档	
	食品生产许可证及明细			
	型式检验报告			
	出厂检验报告		WMS 已收集审核归档	
储运方式	存储要求	冷冻	运输要求	冷链运输
	保质期	12 个月	允收期	进货日期距离生产日期 1/2 期限
供应商信息	名称		联系人	联系电话
	佛山市顺德区屏荣食品发展有限公司		张先生	13673387253

<table>
<tr><td rowspan="5">基本信息</td><td>产品名称</td><td>热干面</td><td rowspan="4"></td></tr>
<tr><td>产品分类</td><td>粮食加工品</td></tr>
<tr><td>用途</td><td>餐厅☑中央厨房☐零售☐</td></tr>
<tr><td>产地</td><td>湖北省</td></tr>
<tr><td colspan="3">是否转基因 ☐ 是否添加防腐剂 ☐</td></tr>
<tr><td rowspan="3">感官指标</td><td>项目</td><td>标准</td><td>项目</td><td>标准</td></tr>
<tr><td>规格</td><td>2.5kg/包</td><td>滋味、气味</td><td>无霉味、酸味及异味，具有面粉本身的香甜味</td></tr>
<tr><td>色泽</td><td>色泽为柔和的白色；形态完整，均匀、松散、发粘和霉变现象，煮熟后不粘锅、不浑汤、不碎条</td><td>口感</td><td>爽滑筋道</td></tr>
<tr><td rowspan="4">检验指标</td><td>项目</td><td>限值</td><td>执行标准</td><td>检测方法</td></tr>
<tr><td>酸度(干样品)T</td><td>≤8.0</td><td>Q/WJXY0001S</td><td>GB 5009.239</td></tr>
<tr><td>铅(以 Pb 计)mg/kg</td><td>≤0.19</td><td>Q/WJXY0001S</td><td>GB 5009.12</td></tr>
<tr><td>总砷(以 As 计)mg/kg</td><td>≤0.5</td><td>Q/WJXY0001S</td><td>GB 5009.11</td></tr>
<tr><td rowspan="4">资质证件</td><td colspan="2">营业执照</td><td colspan="2" rowspan="3">SRM 以收集审核归档</td></tr>
<tr><td colspan="2">食品生产许可证及明细</td></tr>
<tr><td colspan="2">型式检验报告</td></tr>
<tr><td colspan="2">出厂检验报告</td><td colspan="2">WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td rowspan="2">储运方式</td><td>存储要求</td><td>冷藏</td><td>运输要求</td><td>冷链运输</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td>3 天</td><td>允收期</td><td>1 天</td></tr>
<tr><td rowspan="2">供应商信息</td><td colspan="2">名称</td><td>联系人</td><td>联系电话</td></tr>
<tr><td colspan="2">武汉金香园食品有限公司</td><td>杨女士</td><td>15272323520</td></tr>
</table>

基本信息	产品名称	龙口粉丝		
	产品分类	淀粉及淀粉制品		
	用途	餐厅☑中央厨房□零售□		
	产地	山东省		
	是否转基因 □ 是否添加防腐剂 □			
感官指标	项目	标准	项目	标准
	规格	200g/袋	色泽	洁白，有光泽，呈半透明状
	外观	丝条粗细均匀，无并丝	口感	复水后柔软、滑爽、有韧性
检验指标	项目	限值	执行标准	检测方法
	铅(以比 b 计)	≤0.5	GB/T19048-2008	GB 5009. 12-2017 第二法
	铝的残留量(干样品，以 Al 计)	≤200	GB/T19048-2008	GB 5009. 182-2017 第二法
	二氧化硫残留量	不得使用	GB/T19048-2008	GB 5009.121
资质证件	营业执照		SRM 以收集审核归档	
	食品生产许可证及明细			
	型式检验报告			
	出厂检验报告		WMS 已收集审核归档	
储运方式	存储要求	常温	运输要求	常温运输
	保质期	24 个月	允收期	进货日期距离生产日期 1/2 期限
供应商信息	名称		联系人	联系电话
	南京一来一往电子商务有限公司		张先生	18914764480

基本信息	产品名称	卤鸡爪翅		
	产品分类	速冻食品		
	用途	餐厅☑中央厨房☐零售☐		
	产地	山东省		
	是否转基因 ☐ 是否添加防腐剂 ☐			
感官指标	项目	标准	项目	标准
	规格	1.05kg*10	色泽	具有该产品应有的色泽
	外观	具有该产品应有的形态	滋气味	具有该产品特有的滋气味
检验指标	项目	限值	执行标准	检测方法
	过氧化值(以脂肪计)	≤0.25	GB19295-2021	GB 5009.227-2023 第一法
	沙门氏菌	n=5, c=0, m=0 /25g	GB19295-2021	GB 4789. 4-2016
	金黄色葡萄球菌	n=5, c=1, m=100 CFU/g, M=1000 CFU/g	GB19295-2021	GB 4789. 10-2016 第二法
资质证件	营业执照		SRM 以收集审核归档	
	食品生产许可证及明细			
	型式检验报告			
	出厂检验报告		WMS 已收集审核归档	
储运方式	存储要求	冷冻	运输要求	冷链运输
	保质期	3 个月	允收期	进货日期距离生产日期 1/3 期限
供应商信息	名称		联系人	联系电话
	山东邹平亚太中慧食品有限公司		张先生	13256663231

<table>
<tr><td rowspan="5">基本信息</td><td>产品名称</td><td colspan="2">老面小笼包</td><td rowspan="4"></td></tr>
<tr><td>产品分类</td><td colspan="2">速冻食品</td></tr>
<tr><td>用途</td><td colspan="2">餐厅☑中央厨房☐零售☐</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">浙江省</td></tr>
<tr><td colspan="4">是否转基因 ☐ 是否添加防腐剂 ☐</td></tr>
<tr><td rowspan="3">感官指标</td><td>项目</td><td>标准</td><td>项目</td><td>标准</td></tr>
<tr><td>规格</td><td>1kg/40 个</td><td>色泽</td><td>具有该产品应有的色泽</td></tr>
<tr><td>外观</td><td>具有该产品应有的形态,不变形,不破损,表面不结箱。外表及内部均无肉眼可见异物</td><td>滋气味</td><td>具有该产品特有的滋气味</td></tr>
<tr><td rowspan="4">检验指标</td><td>项目</td><td>限值</td><td>执行标准</td><td>检测方法</td></tr>
<tr><td>过氧化值(以脂肪计)</td><td>≤0.25</td><td>GB19295-2021</td><td>GB 5009.227-2016 第一法</td></tr>
<tr><td>糖精钠(以糖精计)</td><td>不得使用</td><td>GB19295-2021</td><td>GB 5009.28-2016 第一法</td></tr>
<tr><td>铅（以 pb 计)</td><td>≤0.5</td><td>GB19295-2021</td><td>GB 5009.12-2017 第一法</td></tr>
<tr><td rowspan="4">资质证件</td><td colspan="2">营业执照</td><td colspan="2" rowspan="3">SRM 以收集审核归档</td></tr>
<tr><td colspan="2">食品生产许可证及明细</td></tr>
<tr><td colspan="2">型式检验报告</td></tr>
<tr><td colspan="2">批次检验报告</td><td colspan="2">WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td rowspan="2">储运方式</td><td>存储要求</td><td>冷冻</td><td>运输要求</td><td>冷链运输</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td>12 个月</td><td>允收期</td><td>进货日期距离生产日期 1/2 期限</td></tr>
<tr><td rowspan="3">供应商信息</td><td colspan="2">名称</td><td>联系人</td><td>联系电话</td></tr>
<tr><td colspan="2">嵊州越鲜食品有限公司</td><td>张先生</td><td>13626885188</td></tr>
<tr><td colspan="2">浙江包行食品有限公司</td><td>董先生</td><td>18005757227</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="5">基本信息</td><td>产品名称</td><td colspan="2">藤椒油</td><td rowspan="4"></td></tr>
<tr><td>产品分类</td><td colspan="2">调味品</td></tr>
<tr><td>用途</td><td colspan="2">餐厅☐中央厨房☑零售☐</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">四川省</td></tr>
<tr><td colspan="4">是否转基因 ☐ 是否添加防腐剂 ☐</td></tr>
<tr><td rowspan="3">感官指标</td><td>项目</td><td>标准</td><td>项目</td><td>标准</td></tr>
<tr><td>规格</td><td>5L*4 桶</td><td>色泽</td><td>具有该产品
应有的色泽</td></tr>
<tr><td>外观</td><td>星油状液体</td><td>滋气味</td><td>具有该产品特有的滋气味、无酸臭、焦败及其他异味</td></tr>
<tr><td rowspan="4">检验指标</td><td>项目</td><td>限值</td><td>执行标准</td><td>检测方法</td></tr>
<tr><td>过氧化值(以脂肪计)</td><td>≤0.25</td><td>Q/GFJ0018S</td><td>GB 5009.227-2016
第一法</td></tr>
<tr><td>铅（以 Pb 计t）(mg/kg)</td><td>≤3.0</td><td>Q/GFJ0018S</td><td>GB 5009. 12-2017
第二法</td></tr>
<tr><td>黄曲徽寺素B</td><td>不得检出</td><td>Q/GFJ0018S</td><td>GB 5009. 22-2010
第三法</td></tr>
<tr><td rowspan="4">资质证件</td><td colspan="2">营业执照</td><td colspan="2" rowspan="3">SRM 以收集审核归档</td></tr>
<tr><td colspan="2">食品生产许可证及明细</td></tr>
<tr><td colspan="2">型式检验报告</td></tr>
<tr><td colspan="2">出厂检验报告</td><td colspan="2">WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td rowspan="2">储运方式</td><td>存储要求</td><td>常温</td><td>运输要求</td><td>常温运输</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td>18 个月</td><td>允收期</td><td>进货日期距离生产日期 1/2 期限</td></tr>
<tr><td rowspan="2">供应商信息</td><td colspan="2">名称</td><td>联系人</td><td>联系电话</td></tr>
<tr><td colspan="2">四川饭扫光食品集团股份有限公司</td><td>朱先生</td><td>15228991018</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="5">基本信息</td><td>产品名称</td><td>豆瓣酱</td><td rowspan="4" colspan="2"></td></tr>
<tr><td>产品分类</td><td>调味品</td></tr>
<tr><td>用途</td><td>餐厅☑中央厨房☐零售☐</td></tr>
<tr><td>产地</td><td>浙江省</td></tr>
<tr><td colspan="4">是否转基因 ☐ 是否添加防腐剂 ☑</td></tr>
<tr><td rowspan="3">感官指标</td><td>项目</td><td>标准</td><td>项目</td><td>标准</td></tr>
<tr><td>规格</td><td>15kg</td><td>色泽</td><td>具有该产品应有的色泽</td></tr>
<tr><td>外观</td><td>具有该产品应有的形态,不变形,不破损,表面不结箱。外表及内部均无肉眼可见异物</td><td>滋气味</td><td>具有该产品特有的滋气味</td></tr>
<tr><td rowspan="4">检验指标</td><td>项目</td><td>限值</td><td>执行标准</td><td>检测方法</td></tr>
<tr><td>过氧化值(以脂肪计)</td><td>≤0.25</td><td>GB/T 20560</td><td>GB 5009.227-2016 第一法</td></tr>
<tr><td>山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)</td><td>≤0.5</td><td>GB19295-2021</td><td>GB 5009.28-2016 第一法</td></tr>
<tr><td>总酸(以乳酸计)</td><td>≤2.0</td><td>GB19295-2021</td><td>GB 12456-2021 第一法</td></tr>
<tr><td rowspan="4">资质证件</td><td colspan="2">营业执照</td><td rowspan="3" colspan="2">SRM 以收集审核归档</td></tr>
<tr><td colspan="2">食品生产许可证及明细</td></tr>
<tr><td colspan="2">型式检验报告</td></tr>
<tr><td colspan="2">出厂检验报告</td><td colspan="2">WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td rowspan="2">储运方式</td><td>存储要求</td><td>常温</td><td>运输要求</td><td>常温运输</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td>12 个月</td><td>允收期</td><td>进货日期距离生产日期 1/2 期限</td></tr>
<tr><td rowspan="2">供应商信息</td><td colspan="2">名称</td><td>联系人</td><td>联系电话</td></tr>
<tr><td colspan="2">四川省郫县豆瓣股份有限公司</td><td>林先生</td><td>18010513671</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="5">基本信息</td><td>产品名称</td><td>调味酱</td><td colspan="2" rowspan="4"></td></tr>
<tr><td>产品分类</td><td>调味品</td></tr>
<tr><td>用途</td><td>餐厅☑中央厨房☐零售☐</td></tr>
<tr><td>产地</td><td>浙江省</td></tr>
<tr><td colspan="4">是否转基因 ☐ 是否添加防腐剂 ☑</td></tr>
<tr><td rowspan="3">感官指标</td><td>项目</td><td>标准</td><td>项目</td><td>标准</td></tr>
<tr><td>规格</td><td>150g/包</td><td>色泽</td><td>呈现黑色，无其他颜色</td></tr>
<tr><td>外观</td><td>液态，无涨袋、破损、漏液情况</td><td>滋气味</td><td>具有葱油气味，无其他异味</td></tr>
<tr><td rowspan="4">检验指标</td><td>项目</td><td>限值</td><td>执行标准</td><td>检测方法</td></tr>
<tr><td>酸价(KOH)*mg/g</td><td>≤3.00</td><td>GB 31644</td><td>5009.229</td></tr>
<tr><td>过氧化值*g/100g</td><td>≤0.20</td><td>GB 31644</td><td>5009.227</td></tr>
<tr><td>丙二醛 mg/kg</td><td>≤2.5</td><td>GB 31644</td><td>5009.181</td></tr>
<tr><td rowspan="4">资质证件</td><td colspan="2">营业执照</td><td colspan="2" rowspan="3">SRM 以收集审核归档</td></tr>
<tr><td colspan="2">食品生产许可证及明细</td></tr>
<tr><td colspan="2">型式检验报告</td></tr>
<tr><td colspan="2">出厂检验报告</td><td colspan="2">WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td rowspan="2">储运方式</td><td>存储要求</td><td>常温</td><td>运输要求</td><td>常温运输</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td>18 个月</td><td>允收期</td><td>进货日期距离生产日期 1/2 期限</td></tr>
<tr><td rowspan="2">供应商信息</td><td colspan="2">名称</td><td>联系人</td><td>联系电话</td></tr>
<tr><td colspan="2">浙江今味生物技术有限公司</td><td>李女士</td><td>13588004081</td></tr>
</table>

基本信息	产品名称	油炸鸡腿、排		
	产品分类	速冻食品		
	用途	餐厅☑中央厨房☐零售☐		
	产地	山东省		
	是否转基因 ☐		是否添加防腐剂 ☐	
感官指标	项目	标准	项目	标准
	规格	单包净含量 2.5kg，单个 110-150g	气味	正常油炸制品的气味，无异味
	外观	金黄色，形状完好，无剥离	杂质	无正常视力可见外来杂质
检验指标	项目	限值	执行标准	检测方法
	过氧化值（以脂肪计）/(g/100g)	≤0.25	GB 19295	GB5009.227
	铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤0.5	GB 2762	GB5009.12
	镉（以 Cd 计）/(mg/kg)	≤0.1	GB 2762	GB 5009.15
	总砷（以 As 计）/(mg/kg)	≤0.5	GB 2762	GB 5009.11
资质证件	营业执照		SRM 已收集审核归档	
	食品生产许可证			
	型式检验报告			
	出厂检验报告		WMS 已收集审核归档	
储运方式	存储要求	冷冻	运输要求	冷冻运输
	保质期	1 年	允收期	进货日期距离生产日期 1/2 期限
供应商信息	名称		联系人	联系电话
	山东凤祥食品发展有限公司		黄先生	18049889540

基本信息	产品名称	藕粉		
	产品分类	淀粉及淀粉制品		
	用途	餐厅☑中央厨房☐零售☐		
	产地	江苏省		
	是否转基因 ☐		是否添加防腐剂 ☐	
感官指标	项目	标准	项目	标准
	规格	500g/包	气味	应具有特有的气味，无腐败变质等其它异味
	外观	呈浅灰色至白色，色泽基本均匀一致	杂质	无正常视力可见外来杂质
检验指标	项目	限值	执行标准	检测方法
	淀粉（以还原糖计%）	≥75	GB 25733	GB 5009.12
	灰分（%）	≤0.05	GB 25733	GB 5009.12
	水分（%）	≤13	GB 25733	GB 5009.12
资质证件	营业执照		SRM 已收集审核归档	
	食品生产许可证			
	型式检验报告			
	批次检验报告		WMS 已收集审核归档	
储运方式	存储要求	常温	运输要求	常温运输
	保质期	1 年	允收期	进货日期距离生产日期 1/2 期限
供应商信息	名称		联系人	联系电话
	扬州天禾食品有限公司		徐先生	13675601638

<table>
<tr><td rowspan="5">基本信息</td><td>产品名称</td><td colspan="2">腐竹</td><td rowspan="4"></td></tr>
<tr><td>产品分类</td><td colspan="2">豆制品</td></tr>
<tr><td>用途</td><td colspan="2">餐厅☑中央厨房☐零售☐</td></tr>
<tr><td>产地</td><td colspan="2">上海</td></tr>
<tr><td colspan="2">是否转基因 ☐</td><td colspan="2">是否添加防腐剂 ☐</td></tr>
<tr><td rowspan="3">感官指标</td><td>项目</td><td>标准</td><td>项目</td><td>标准</td></tr>
<tr><td>规格</td><td>200g/包</td><td>气味</td><td>气味正常，无霉味、哈喇及其他异味</td></tr>
<tr><td>外观</td><td>呈现黄色，外观正常，无破损、无漏液、无变质、无发霉现象</td><td>杂质</td><td>无正常视力可见外来杂质</td></tr>
<tr><td rowspan="4">检验指标</td><td>项目</td><td>限值</td><td>执行标准</td><td>检测方法</td></tr>
<tr><td>蛋白质</td><td>产品明示标准和质量要求</td><td>GB 2760</td><td>GB 5009.5</td></tr>
<tr><td>丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)</td><td>≤2.5</td><td>GB 2760</td><td>GB 5009.120-2016</td></tr>
<tr><td>二氧化硫残留量</td><td>≤0.2</td><td>GB 2760</td><td>GB 5009.34</td></tr>
<tr><td rowspan="4">资质证件</td><td colspan="2">营业执照</td><td colspan="2" rowspan="3">SRM 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td colspan="2">食品生产许可证</td></tr>
<tr><td colspan="2">型式检验报告</td></tr>
<tr><td colspan="2">出厂检验报告</td><td colspan="2">WMS 已收集审核归档</td></tr>
<tr><td rowspan="2">储运方式</td><td>存储要求</td><td>常温</td><td>运输要求</td><td>常温运输</td></tr>
<tr><td>保质期</td><td>3 个月</td><td>允收期</td><td>进货日期距离生产日期 1/3 期限</td></tr>
<tr><td rowspan="2">供应商信息</td><td colspan="2">名称</td><td>联系人</td><td>联系电话</td></tr>
<tr><td colspan="2">上海清美绿色食品（集团）有限公司</td><td>董先生</td><td>18916160211</td></tr>
</table>

基本信息	产品名称	剁椒		
	产品分类	蔬菜制品		
	用途	餐厅☑中央厨房☑零售☐		
	产地	湖南省		
	是否转基因 ☐		是否添加防腐剂 ☑	
感官指标	项目	标准	项目	标准
	规格	直切剁椒、颗粒饱满	气味	应具有特有的气味，无腐败变质等其它异味
	外观	组织均匀，形态规整	杂质	无正常视力可见外来杂质
检验指标	项目	限值	执行标准	检测方法
	亚硝酸盐（以 $NaNO_2$ 计）/(mg/kg)	≤20	GB 2762	GB 5009.33
	铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤0.5	GB 2762	GB 5009.12
	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）/(g/kg)	≤1.0	GB 2760	GB 5009.28
资质证件	营业执照		SRM 已收集审核归档	
	食品生产许可证			
	型式检验报告			
	出厂检验报告		WMS 已收集审核归档	
储运方式	存储要求	常温	运输要求	常温运输
	保质期	1 年	允收期	进货日期距离生产日期 1/2 期限
供应商信息	名称		联系人	联系电话
	湖南津山口福食品有限公司		刘女士	18802018633
	长沙贺福记食品有限公司		朱女士	15111184085

附件：供应商联系方式

产品名称	供应商名称	联系人	联系方式	地区
肥西老母鸡	肥西老母鸡农牧科技有限公司	王先生	13965052863	安徽
	寿县老乡鸡家禽养殖有限公司	王先生	13965052863	安徽
老母鸡	肥西老母鸡农牧科技有限公司	王先生	13965052863	安徽
	寿县老乡鸡家禽养殖有限公司	王先生	13965052863	安徽
鲜鸡蛋	利辛老乡鸡养殖有限公司	曹先生	13515663366	安徽
	寿县老乡鸡家禽养殖有限公司	曹先生	13515663366	安徽
大米	益海嘉里食品营销有限公司安徽分公司	孙先生	13862214746	安徽
	方正县宝兴新龙米业有限公司	王先生	13654614666	黑龙江
	绥化市嘉禾米业有限公司	牛女士	13504559215	黑龙江
	沈阳信昌粮食贸易有限公司	赵女士	13141460444	辽宁
	五常市四海米业有限公司	東先生	13394617777	黑龙江
	黑龙江祖谷米业有限公司	李先生	13936341035	黑龙江
	黑龙江秋然米业有限公司	隋先生	18646561666	黑龙江
	江苏省农垦米业集团淮海有限公司	郭先生	13757124966	江苏
	绥化市嘉香米业有限责任公司	王先生	13029861668	黑龙江
大豆油	益海嘉里食品营销有限公司安徽分公司	孙先生	13862214746	安徽
	中粮粮油工业（巢湖）有限公司	钟先生	18684851001	安徽
菜籽油	益海嘉里食品营销有限公司安徽分公司	孙先生	13862214746	安徽
	成都市新兴粮油有限公司	邓先生	18781687576	四川
面粉	中粮面业（海宁）有限公司	李女士	13961079587	浙江
	益海嘉里食品营销有限公司安徽分公司	孙先生	13862214746	安徽
芝麻香油	合肥燕庄食用油有限责任公司	刘先生	13013089117	安徽
	益海嘉里食品营销有限公司安徽分公司	孙先生	13862214746	安徽
毛豆米	浙江银河食品有限公司	戚先生	13777403311	浙江
	余姚谷满仓食品有限公司	吴先生	13989527376	浙江

	绍兴绿容食品有限公司	冯先生	13605758188	浙江
	慈溪市三星农业开发有限公司	毛女士	13906747444	浙江
	安徽华园食品有限公司	张先生	15856403111	安徽
蚕豆酱	安庆市胡玉美酿造食品有限责任公司	余先生	13855666778	安徽
面条	江西五丰食品有限公司	刘先生	13766304117	江西
	安徽王仁和米线食品有限公司	王先生	13966668486	安徽
意大利面条	河南厨香传奇食品有限公司	胡先生	19937892996	河南
	上海贺寿食品有限公司	张女士	13482473762	上海
菜苔	安徽华园食品有限公司	张先生	15856403111	安徽
	绍兴绿容食品有限公司	冯先生	13605758188	浙江
	余姚谷满仓食品有限公司	吴先生	13989527376	浙江
	江苏海大食品有限公司	钱先生	13905791563	江苏
	浙江银河食品有限公司	戚先生	13777403311	浙江
茄条	安徽夏星食品有限公司	夏先生	15856416666	安徽
	必斐艾食品有限公司	王女士	18555890055	安徽
	陕西菜字头食品科技有限公司	熊先生	13902204155	陕西
干红椒	砚山晨鑫种植农民专业合作社	陈先生	13577610750	云南
	云南疆立食品有限公司	张先生	13988425955	云南
	安徽省鑫百味农业科技发展有限公司	曹先生	17709676572	安徽
干木耳	东宁山友食用菌科技研发有限公司	关先生	15945747778	黑龙江
	天和农业集团浙江味了得食品有限公司	胡先生	18811082396	浙江
干玉耳	东宁山友食用菌科技研发有限公司	关先生	15945747778	黑龙江
	吉林省花园食用菌业有限公司	刘先生	13844286132	吉林
	天和农业集团浙江味了得食品有限公司	胡先生	18811082396	浙江
干香菇	湖北裕国菇业股份有限公司	方女士	18607223609	湖北
梅干菜	慈溪市周巷镇东升梅干菜厂	于先生	13958355577	浙江
	合肥市联泉食品有限公司	徐先生	15256280788	安徽

	余姚市超洁蔬菜加工厂	徐先生	13567930420	浙江
南瓜丁	安徽华园食品有限公司	张先生	15856403111	安徽
	余姚谷满仓食品有限公司	吴先生	13989527376	浙江
小黄米	安徽豆宝食品有限公司	王女士	15956928022	安徽
	湖北天泽生态农业发展有限公司	刘先生	13806039506	湖北
混合杂粮	湖北天泽生态农业发展有限公司	刘先生	13806039506	湖北
糯米	湖北天泽生态农业发展有限公司	刘先生	13806039506	湖北
	南陵县永兴米业有限公司	朱先生	13956150998	安徽
黄豆	黑龙江省和粮农业有限公司	刘先生	15045843333	黑龙江
西红柿	安徽旺康农副产品有限公司	邸先生	15385510006	安徽
	邯郸市阔邦果蔬有限公司	李先生	18732090468	河北
	合肥疏美多农业种植有限公司	孔先生	13855149658	安徽
	合肥韵绿农副产品有限公司	邹先生	13866133317	安徽
	润苗（福建）贸易有限公司	陈先生	17704671111	福建
	蜀海（上海）供应链管理有限公司	周先生	18910857039	上海
螺丝椒	安徽华欣蔬菜种植专业合作社	王先生	18154099789	安徽
	安徽省源海农产品商贸有限公司	张先生	15155139806	安徽
	合肥疏美多农业种植有限公司	孔先生	13855149658	安徽
	合肥韵绿农副产品有限公司	邹先生	13866133317	安徽
	兰陵县元良家庭农场	徐先生	13955146276	山东
	润苗（福建）贸易有限公司	陈先生	17704671111	福建
	湖北广鹏嘉业农业科技有限公司	耿先生	17600228222	湖北
	蜀海（湖北）供应链管理有限公司	周先生	18910857039	湖北
娃娃菜	安徽凯绿农副产品有限公司	张先生	13637054169	安徽
	安徽省源海农产品商贸有限公司	张先生	15155139806	安徽
	合肥韵绿农副产品有限公司	邹先生	13866133317	安徽
	庐江县惠达蔬菜种植专业合作社	郑先生	13505612706	安徽

大白菜	安徽菜多多农产品有限公司	王先生	18855112267	安徽
	合肥疏美多农业种植有限公司	孔先生	13855149658	安徽
	合肥韵绿农副产品有限公司	邹先生	13866133317	安徽
	安徽旺康农副产品有限公司	邸先生	15385510006	安徽
	蜀海（湖北）供应链管理有限公司	周先生	18910857039	湖北
	蜀海（上海）供应链管理有限公司	周先生	18910857039	上海
	武汉中团优选食品有限公司	刘先生	18971301021	湖北
圆包菜	安徽旺康农副产品有限公司	邸先生	15385510006	安徽
	湖北广鹏嘉业农业科技有限公司	耿先生	17600228222	湖北
	南京菜小二农产品有限公司	林先生	18305901429	江苏
	上海金田供应链管理有限公司	陈女士	18121230016	上海
	蜀海（上海）供应链管理有限公司	周先生	18910857039	上海
	武汉中团优选食品有限公司	刘先生	18971301021	湖北
生姜	合肥韵绿农副产品有限公司	邹先生	13866133317	安徽
	砚山晨鑫种植农民专业合作社	陈先生	13577610750	云南
	上海金田供应链管理有限公司	陈女士	18121230016	上海
	蜀海（湖北）供应链管理有限公司	周先生	18910857039	湖北
	蜀海（上海）供应链管理有限公司	周先生	18910857039	上海
蒜子	合肥书韵农产品销售有限公司	贺先生	15805697014	安徽
	邳州市天洋蔬菜种植专业合作社	杨先生	18019944678	江苏
	安徽旺康农副产品有限公司	邸先生	15385510006	安徽
	上海金田供应链管理有限公司	陈女士	18121230016	上海
	蜀海（湖北）供应链管理有限公司	周先生	18910857039	湖北
	蜀海（上海）供应链管理有限公司	周先生	18910857039	上海
香葱	合肥疏秋农副产品有限公司	孔先生	13855149658	安徽
	合肥韵绿农副产品有限公司	邹先生	13866133317	安徽
	安徽旺康农副产品有限公司	邸先生	15385510006	安徽

	南京菜小二农产品有限公司	林先生	18305901429	江苏
	上海金田供应链管理有限公司	陈女士	18121230016	上海
	蜀海（上海）供应链管理有限公司	周先生	18910857039	上海
毛白菜	安徽旺康农副产品有限公司	邸先生	15385510006	安徽
	南京菜小二农产品有限公司	林先生	18305901429	江苏
	上海金田供应链管理有限公司	陈女士	18121230016	上海
	蜀海（湖北）供应链管理有限公司	周先生	18910857039	湖北
	蜀海（上海）供应链管理有限公司	周先生	18910857039	上海
	武汉中团优选食品有限公司	刘先生	18971301021	湖北
鲜红椒	合肥韵绿农副产品有限公司	邹先生	13866133317	安徽
	安徽旺康农副产品有限公司	邸先生	15385510006	安徽
	南京菜小二农产品有限公司	林先生	18305901429	江苏
	上海金田供应链管理有限公司	陈女士	18121230016	上海
	蜀海（湖北）供应链管理有限公司	周先生	18910857039	湖北
	蜀海（上海）供应链管理有限公司	周先生	18910857039	上海
	武汉中团优选食品有限公司	刘先生	18971301021	湖北
鲜香菇	合肥疏美多农业种植有限公司	孔先生	13855149658	安徽
	安徽旺康农副产品有限公司	邸先生	15385510006	安徽
	南京菜小二农产品有限公司	林先生	18305901429	江苏
	上海金田供应链管理有限公司	陈女士	18121230016	上海
	蜀海（湖北）供应链管理有限公司	周先生	18910857039	湖北
	蜀海（上海）供应链管理有限公司	周先生	18910857039	上海
青菜	安徽旺康农副产品有限公司	邸先生	15385510006	安徽
	南京菜小二农产品有限公司	林先生	18305901429	江苏
	上海金田供应链管理有限公司	陈女士	18121230016	上海
	蜀海（湖北）供应链管理有限公司	周先生	18910857039	湖北
	蜀海（上海）供应链管理有限公司	周先生	18910857039	上海

	武汉中团优选食品有限公司	刘先生	18971301021	湖北
蜜薯	合肥韵绿农副产品有限公司	邹先生	13866133317	安徽
贝贝南瓜	合肥韵绿农副产品有限公司	邹先生	13866133317	安徽
新鲜玉米	合肥韵绿农副产品有限公司	邹先生	13866133317	安徽
土豆（净菜）	安徽旺康农副产品有限公司	邸先生	15385510006	安徽
	南通瑞隆农产品开发有限公司	蒋先生	13061710105	江苏
	上海金田供应链管理有限公司	陈女士	18121230016	上海
	蜀海（湖北）供应链管理有限公司	周先生	18910857039	湖北
	蜀海（上海）供应链管理有限公司	周先生	18910857039	上海
	武汉中团优选食品有限公司	刘先生	18971301021	湖北
青椒丁(净菜)	安徽旺康农副产品有限公司	邸先生	15385510006	安徽
	南通瑞隆农产品开发有限公司	蒋先生	13061710105	江苏
	上海金田供应链管理有限公司	陈女士	18121230016	上海
	蜀海（湖北）供应链管理有限公司	周先生	18910857039	湖北
	蜀海（上海）供应链管理有限公司	周先生	18910857039	上海
菌菇包	福建省博岳商贸有限公司	杜先生	18805938800	福建
	广运农业生物科技（江苏）有限公司	林先生	17721441926	江苏
	云南鸿贵食品有限公司	邓女士	13988982247	云南
西兰花	余姚谷满仓食品有限公司	吴先生	13989527376	浙江
菠萝块	余姚谷满仓食品有限公司	吴先生	13989527376	浙江
三色杂菜	安徽华园食品有限公司	张先生	15856403111	安徽
	余姚谷满仓食品有限公司	吴先生	13989527376	浙江
小叶酸菜	红河宏斌食品有限公司	任先生	13988405858	云南
	四川民福记食品有限公司	王先生	13795501888	四川
小米辣	红河宏斌食品有限公司	任先生	13988405858	云南
	四川民福记食品有限公司	王先生	13795501888	四川
鸡肫	蚌埠大成食品有限公司	王女士	13865688467	安徽

	北票市宏发食品有限公司	李先生	18009838883	辽宁
	朝阳宏发食品有限公司	李先生	18009838883	辽宁
	大成食品（河北）有限公司	李先生	15720388944	河北
	福建圣农发展股份有限公司	伍先生	18950689163	福建
	阜新双汇禽业有限公司	安先生	13733956188	辽宁
	江苏益客食品集团股份有限公司	郑女士	18653865362	江苏
	玖兴农牧（涞源）有限公司	任先生	18719703119	河北
	喀左宏发食品有限公司	李先生	18009838883	辽宁
	漯河万中禽业加工有限公司	安先生	13733956188	河南
	西华双汇禽业有限公司	安先生	13733956188	河南
	徐州润客食品有限公司	郑女士	18653865362	江苏
	正大卜蜂食品（湖北）有限公司	孙先生	18672770369	湖北
	正大食品（宿迁）有限公司	郭先生	18652709219	江苏
鸡爪	蚌埠大成食品有限公司	王女士	13865688467	安徽
	北票市宏发食品有限公司	李先生	18009838883	辽宁
	朝阳宏发食品有限公司	李先生	18009838883	辽宁
	大成食品（河北）有限公司	李先生	15720388944	河北
	福建圣农发展股份有限公司	伍先生	18950689163	福建
	阜新双汇禽业有限公司	安先生	13733956188	辽宁
	江苏益客食品集团股份有限公司	郑女士	18653865362	江苏
	玖兴农牧（涞源）有限公司	任先生	18719703119	河北
	喀左宏发食品有限公司	李先生	18009838883	辽宁
	漯河万中禽业加工有限公司	安先生	13733956188	河南
	西华双汇禽业有限公司	安先生	13733956188	河南
	徐州润客食品有限公司	郑女士	18653865362	江苏
	正大卜蜂食品（湖北）有限公司	孙先生	18672770369	湖北
	正大食品（宿迁）有限公司	郭先生	18652709219	江苏

翅根	蚌埠大成食品有限公司	王女士	13865688467	安徽
	北票市宏发食品有限公司	李先生	18009838883	辽宁
	朝阳宏发食品有限公司	李先生	18009838883	辽宁
	大成食品（河北）有限公司	李先生	15720388944	河北
	福建圣农发展股份有限公司	伍先生	18950689163	福建
	阜新双汇禽业有限公司	安先生	13733956188	辽宁
	江苏益客食品集团股份有限公司	郑女士	18653865362	江苏
	玖兴农牧（涞源）有限公司	任先生	18719703119	河北
	喀左宏发食品有限公司	李先生	18009838883	辽宁
	漯河万中禽业加工有限公司	安先生	13733956188	河南
	西华双汇禽业有限公司	安先生	13733956188	河南
	徐州润客食品有限公司	郑女士	18653865362	江苏
	正大卜蜂食品（湖北）有限公司	孙先生	18672770369	湖北
	正大食品（宿迁）有限公司	郭先生	18652709219	江苏
鸡边腿	蚌埠大成食品有限公司	王女士	13865688467	安徽
	北票市宏发食品有限公司	李先生	18009838883	辽宁
	朝阳宏发食品有限公司	李先生	18009838883	辽宁
	大成食品（河北）有限公司	李先生	15720388944	河北
	福建圣农发展股份有限公司	伍先生	18950689163	福建
	阜新双汇禽业有限公司	安先生	13733956188	辽宁
	江苏益客食品集团股份有限公司	郑女士	18653865362	江苏
	玖兴农牧（涞源）有限公司	任先生	18719703119	河北
	喀左宏发食品有限公司	李先生	18009838883	辽宁
	漯河万中禽业加工有限公司	安先生	13733956188	河南
	西华双汇禽业有限公司	安先生	13733956188	河南
	徐州润客食品有限公司	郑女士	18653865362	江苏
	正大卜蜂食品（湖北）有限公司	孙先生	18672770369	湖北

	正大食品（宿迁）有限公司	郭先生	18652709219	江苏
	百佑佳食品贸易（上海）有限公司	杨先生	18621909636	上海
	北京泓睿国际贸易有限公司	石先生	13701192165	北京
	金百顺食品贸易（上海）有限公司	孙女士	15000448022	上海
	上海源耀进出口有限公司	宋先生	17721300496	上海
鸡肉	蚌埠大成食品有限公司	王女士	13865688467	安徽
	北票市宏发食品有限公司	李先生	18009838883	辽宁
	朝阳宏发食品有限公司	李先生	18009838883	辽宁
	大成食品（河北）有限公司	李先生	15720388944	河北
	福建圣农发展股份有限公司	伍先生	18950689163	福建
	阜新双汇禽业有限公司	安先生	13733956188	辽宁
	江苏益客食品集团股份有限公司	郑女士	18653865362	江苏
	玖兴农牧（涞源）有限公司	任先生	18719703119	河北
	喀左宏发食品有限公司	李先生	18009838883	辽宁
	漯河万中禽业加工有限公司	安先生	13733956188	河南
	西华双汇禽业有限公司	安先生	13733956188	河南
	徐州润客食品有限公司	郑女士	18653865362	江苏
	正大卜蜂食品（湖北）有限公司	孙先生	18672770369	湖北
	正大食品（宿迁）有限公司	郭先生	18652709219	江苏
鸡油	河北裕邦食品有限公司	李女士	13463992666	河北
	湖北裕邦食品有限公司	李女士	13463992666	湖北
	朝阳宏发食品有限公司	李先生	18009838883	辽宁
	蚌埠大成食品有限公司	王女士	13865688467	安徽
	上海华英厨选供应链有限公司	代女士	18337629199	上海
琵琶腿	蚌埠大成食品有限公司	王女士	13865688467	安徽
	北票市宏发食品有限公司	李先生	18009838883	辽宁
	朝阳宏发食品有限公司	李先生	18009838883	辽宁

	大成食品（河北）有限公司	李先生	15720388944	河北
	福建圣农发展股份有限公司	伍先生	18950689163	福建
	阜新双汇禽业有限公司	安先生	13733956188	辽宁
	江苏益客食品集团股份有限公司	郑女士	18653865362	江苏
	玖兴农牧（涞源）有限公司	任先生	18719703119	河北
	喀左宏发食品有限公司	李先生	18009838883	辽宁
	漯河万中禽业加工有限公司	安先生	13733956188	河南
	西华双汇禽业有限公司	安先生	13733956188	河南
	徐州润客食品有限公司	郑女士	18653865362	江苏
	正大卜蜂食品（湖北）有限公司	孙先生	18672770369	湖北
	正大食品（宿迁）有限公司	郭先生	18652709219	江苏
鸡肝	蚌埠大成食品有限公司	王女士	13865688467	安徽
	正大食品（宿迁）有限公司	郭先生	18652709219	江苏
	玖兴农牧（涞源）有限公司	任先生	18719703119	河北
鸡心	蚌埠大成食品有限公司	王女士	13865688467	安徽
	正大食品（宿迁）有限公司	郭先生	18652709219	江苏
	玖兴农牧（涞源）有限公司	任先生	18719703119	河北
翅中	百佑佳食品贸易（上海）有限公司	杨先生	18621909636	上海
	北京泓睿国际贸易有限公司	石先生	13701192165	北京
	金百顺食品贸易（上海）有限公司	孙女士	15000448022	上海
带皮去骨鸡腿肉	北票市宏发食品有限公司	李先生	18009838883	辽宁
	朝阳宏发食品有限公司	李先生	18009838883	辽宁
	漯河万中禽业加工有限公司	安先生	13733956188	河南
鸭爪/鸭掌	青岛六和国际贸易有限公司城阳分公司	姬先生	17685897373	山东
	上海华英厨选供应链有限公司	代女士	18337629199	上海
鸡腿鸡排	山东凤祥食品发展有限公司	黄先生	18049889540	上海
卤鸡爪	山东邹平亚太中慧食品有限公司	张先生	13256663231	山东

小母鸡	合肥温氏家禽有限公司	刘先生	18056786444	安徽
	江山温氏畜牧有限公司	刘先生	18056786444	浙江
	衢州温氏畜牧有限公司	刘先生	18056786444	浙江
	无为温氏家禽有限公司	刘先生	18056786444	安徽
	合肥立华畜禽有限公司	段先生	15700676192	安徽
	合肥市道保家禽养殖专业合作社	束先生	13856014468	安徽
小公鸡	亳州温氏家禽有限公司	刘先生	18056786444	安徽
	合肥立华畜禽有限公司	段先生	15700676192	安徽
	合肥温氏家禽有限公司	刘先生	18056786444	安徽
草公鸡	合肥立华畜禽有限公司	段先生	15700676192	安徽
	合肥温氏家禽有限公司	刘先生	18056786444	安徽
岭南黄鸡	亳州温氏家禽有限公司	刘先生	18056786444	安徽
	合肥立华畜禽有限公司	段先生	15700676192	安徽
	合肥温氏家禽有限公司	刘先生	18056786444	安徽
咸鸭蛋	福建光阳蛋业股份有限公司	陈先生	13599386197	福建
	开平市旭日蛋品有限公司	梁女士	17363239607	广东
鸡蛋干	沈师傅食品有限公司	孙先生	13908038869	四川
	四川众润食品有限公司	陈先生	13438843800	四川
凤凰蛋	永城市郑氏养殖专业合作社	刘先生	13865957204	河南
带皮五花肉	百佑佳食品贸易（上海）有限公司	杨先生	18621909636	上海
	北京泓睿国际贸易有限公司	石先生	13701192165	北京
	金百顺食品贸易（上海）有限公司	孙女士	15000448022	上海
	上海商润食品有限公司	赵先生	18616368155	上海
	上海禧宁供应链有限公司	宋先生	13616450055	上海
	河南双汇投资发展股份有限公司	高女士	18239551333	河南
去皮后座肉	百佑佳食品贸易（上海）有限公司	杨先生	18621909636	上海
	北京泓睿国际贸易有限公司	石先生	13701192165	北京

	金百顺食品贸易（上海）有限公司	孙女士	15000448022	上海
	上海商润食品有限公司	赵先生	18616368155	上海
	牧原肉食品有限公司	席先生	18224522715	河南
去皮夹座	河南双汇投资发展股份有限公司	高女士	18239551333	河南
	牧原肉食品有限公司	席先生	18224522715	河南
	山东千喜鹤食品有限公司	王先生	18624095713	山东
	北京二商大红门五肉联食品有限公司	孙先生	13623957166	北京
猪油	河南双汇投资发展股份有限公司	高女士	18239551333	河南
	牧原肉食品有限公司	席先生	18224522715	河南
	山东龙大美食股份有限公司	李先生	13355453567	山东
牛肉	北京泓睿国际贸易有限公司	石先生	13701192165	北京
	江苏恒古国际贸易有限公司	王先生	18756026566	江苏
	江苏紫荆华美实业有限公司	董先生	18652959225	江苏
巴沙鱼	安徽宜康高新农业科技有限公司	陈先生	18297891919	安徽
	欧泰贡（广东）食品有限公司	卢先生	15914480796	广东
	浙江浔味堂食品股份有限公司	都女士	13906728579	浙江
白鲢鱼头	湖北莱克食品科技有限公司	付先生	13997587788	湖北
	浙江浔味堂食品股份有限公司	都女士	13906728579	浙江
虾仁	湛江港洋水产有限公司	冼先生	18807598777	广东
	湛江国联水产开发有限公司	彭先生	15155929835	广东
草鱼块	湖北莱克食品科技有限公司	付先生	13997587788	湖北
	浙江浔味堂食品股份有限公司	都女士	13906728579	浙江
鱼块	益阳世林食品有限公司	吴女士	18390850244	湖南
	浙江浔味堂食品股份有限公司	都女士	13906728579	浙江
河虾	益阳世林食品有限公司	吴女士	18390850244	湖南
棒棒虾	荣成皇朝马汉外贸综合服务有限公司	燕先生	18689530525	山东
海带丝	荣成爱伦湾食品有限公司	董女士	13021651558	山东

	山东海之宝海洋科技有限公司	吴先生	15684579981	山东
春卷	安徽大狼食品有限公司	许先生	19956056789	安徽
豆浆粉	安徽鑫汇酒店用品有限公司（北大荒）	孟先生	15855112839	安徽
剁椒	长沙贺福记食品有限公司	朱女士	15111184085	湖南
	湖南津山口福食品有限公司	刘女士	18802018633	湖南
绿豆芽	安吉祖名豆制食品有限公司	盛先生	18667230250	浙江
锅香豆腐	安吉祖名豆制食品有限公司	盛先生	18667230250	浙江
	扬州市龙伟食品有限公司	龙先生	13852548599	江苏
千张丝	安吉祖名豆制食品有限公司	盛先生	18667230250	浙江
	扬州市龙伟食品有限公司	龙先生	13852548599	江苏
香大元	安吉祖名豆制食品有限公司	盛先生	18667230250	浙江
	扬州市龙伟食品有限公司	龙先生	13852548599	江苏
香干	安吉祖名豆制食品有限公司	盛先生	18667230250	浙江
	扬州市龙伟食品有限公司	龙先生	13852548599	江苏
方干	安吉祖名豆制食品有限公司	盛先生	18667230250	浙江
	武汉中百豆制品有限公司	樊女士	15871812984	湖北
	扬州市龙伟食品有限公司	龙先生	13852548599	江苏
笋干	福建领峰食品有限公司	叶先生	18659686662	福建
	漳州明成食品有限公司	林先生	18150715030	福建
笋丝	福建领峰食品有限公司	叶先生	18659686662	福建
	漳州明成食品有限公司	林先生	18150715030	福建
竹笋	泸州野植珍食品有限公司	牟女士	15729661111	四川
果味糖醋酱	成都圣恩生物科技股份有限公司	吴先生	13752800092	四川
	四川新雅轩食品有限公司	王先生	13908235416	四川
青椒酱	四川家佳百味食品有限公司	谢先生	13993404292	四川
	成都圣恩生物科技股份有限公司	吴先生	13752800092	四川
蚝油	佛山市海天调味食品股份有限公司	周先生	15521050768	广东
	李锦记（中国）销售有限公司上海分公司	邓先生	0750 670 5626	上海

黄豆酱	佛山市海天调味食品股份有限公司	周先生	15521050768	广东
火锅底料	聚慧食品科技（重庆）有限公司	贺先生	13425126151	重庆
	四川家佳百味食品有限公司	谢先生	13993404292	四川
	重庆周君记火锅食品有限公司	廖先生	13508387825	重庆
鸡粉	合肥百高商贸有限公司（联合利华)	王女生	13305511345	安徽
	合肥丽虎食品有限公司（大桥)	李先生	18207182877	安徽
鸡精	合肥百高商贸有限公司（联合利华)	王女生	13305511345	安徽
	合肥丽虎食品有限公司（大桥)	李先生	18207182877	安徽
醋	江苏恒顺醋业股份有限公司	魏先生	13775370166	江苏
白沙糖	南京甘汁园股份有限公司	万先生	18326688795	江苏
金标生抽	佛山市海天调味食品股份有限公司	周先生	15521050768	广东
辣糊汤底料	成都圣恩生物科技股份有限公司	吴先生	13752800092	四川
	青岛日辰食品股份有限公司	杨先生	13791916000	山东
烧鸡料	成都圣恩生物科技股份有限公司	吴先生	13752800092	四川
	青岛日辰食品股份有限公司	杨先生	13791916000	山东
	四川新雅轩食品有限公司	王先生	13908235416	四川
金汤	成都圣恩生物科技股份有限公司	吴先生	13752800092	四川
	广东美味源香料股份有限公司	黎先生	18324715116	广东
	四川民福记食品有限公司	王先生	13795501888	四川
盐	合肥市肥西盐业有限公司	余先生	13856045328	安徽
	湖北蓝天盐化有限公司	查先生	15256215580	湖北
味精	合肥市肥西盐业有限公司	余先生	13856045328	安徽
	河南莲花食贸有限公司	张先生	13839426563	河南
味极鲜酱油	佛山市海天调味食品股份有限公司	周先生	15521050768	广东
	烟台欣和企业食品有限公司	王女士	18660580126	山东
	益海嘉里食品营销有限公司安徽分公司	孙先生	13862214746	安徽
豉油汁	青岛日辰食品股份有限公司	杨先生	13791916000	山东
	成都圣恩生物科技股份有限公司	吴先生	13752800092	四川

	四川新雅轩食品有限公司	王先生	13908235416	四川
调味料	浙江今味生物技术有限公司	李女士	13588004081	浙江
海皇汁	烟台欣和企业食品有限公司	王女士	18660580126	山东
卤料	成都圣恩生物科技股份有限公司	吴先生	13752800092	四川
	四川家佳百味食品有限公司	谢先生	13993404292	四川
	四川新雅轩食品有限公司	王先生	13908235416	四川
起酥油	嘉吉粮油（南通）有限公司	朱先生	13611833143	江苏
	中粮东海粮油工业（张家港）有限公司	王先生	15722601000	江苏
卤油	成都圣恩生物科技股份有限公司	吴先生	13752800092	四川
	四川家佳百味食品有限公司	谢先生	13993404292	四川
	四川新雅轩食品有限公司	王先生	13908235416	四川
蒸鱼豉油	李锦记（中国）销售有限公司上海分公司	邓先生	0750 670 5626	上海
香辣油	四川翠宏食品有限公司	吴女士	18281003688	四川
特制卤肉汁	必斐艾食品有限公司	王女士	18555890055	安徽
	成都圣恩生物科技股份有限公司	吴先生	13752800092	四川
	上海淘化食品有限公司	宋先生	13564882302	上海
蒜蓉	聚慧食品科技（重庆）有限公司	贺先生	13425126151	重庆
	四川新雅轩食品有限公司	王先生	13908235416	四川
烤肠	福建御味香冷冻食品有限公司	蔡先生	18050161181	福建
	北京二商肉类食品集团有限公司	王先生	18612304600	北京
留香霸王腿	福建圣农食品有限公司	葛先生	15059170874	福建
牛腩	浙江浔味堂食品股份有限公司	都女士	13906728579	浙江
咕咾肉	正大卜蜂食品（安徽）有限公司	方先生	13817907726	安徽
鸡丁	正大卜蜂食品（安徽）有限公司	方先生	13817907726	安徽
	江苏淮安苏食肉品有限公司	陈先生	13770932306	江苏
糖醋仔排	江苏淮安苏食肉品有限公司	陈先生	13770932306	江苏
	浙江浔味堂食品股份有限公司	都女士	13906728579	浙江
香脆鸡腿	福建圣农食品有限公司	葛先生	15059170874	福建

	太阳谷食品（滁州）有限公司	刘先生	19813459998	安徽
鸡翅中尖	福建圣农食品有限公司	葛先生	15059170874	福建
小圆薯饼	合肥菲诺贸易有限公司（麦肯）	石女士	18644045550	安徽
雪花鸡排	正大卜蜂食品（安徽）有限公司	方先生	13817907726	安徽
手工挂面	合肥吴山挂面集团有限公司	陶先生	18356134414	安徽
	金寨先徽农副产品开发有限公司	吕女士	18326209096	安徽
	陕西金沙河面业集团有限责任公司	张先生	17633196329	陕西
香菇青菜包子	南京中茂食品有限公司	徐先生	18628999171	江苏
	山东康喜食品有限公司	闫女士	17305417768	山东
	扬州冶春食品生产配送股份有限公司	陈女士	18061169896	浙江
鲜肉蒸饺	河南响当当食品有限公司	杨先生	17639194999	河南
	山东康喜食品有限公司	闫女士	17305417768	山东
	郑州千味央厨食品股份有限公司	牛先生	18637121522	河南
油条	日照天海食品有限公司	彭先生	13336333302	山东
	郑州千味央厨食品股份有限公司	牛先生	18637121522	河南
糯米烧麦	山东康喜食品有限公司	闫女士	17305417768	山东
卡通鸡仔包	郑州千味央厨食品股份有限公司	牛先生	18637121522	河南
外婆菜	湖南巧佳宴食品有限公司	谭先生	15084793977	湖南
	湖南湘典食品有限公司	孙女士	18774890420	湖南
酸豆角	红河宏斌食品有限公司	任先生	13988405858	云南
水	农夫山泉（淳安坪山）有限公司	李先生	15556926662	浙江
碳酸饮料	合肥太古可口可乐饮料有限公司	陶女士	15256276240	安徽
	湖北太古可口可乐饮料有限公司	陶女士	15256276240	湖北
	中粮可口可乐饮料（北京）有限公司	陶女士	15256276240	北京
乳酸菌	合肥精耕贸易有限公司	徐先生	18949834884	安徽
饮品	德馨浓缩饮料（上海）有限公司	邱先生	13675186172	上海
	大咖国际食品有限公司	时先生	18939588855	河南

	浙江博多食品科技有限责任公司	刘先生	18268187831	浙江
	大闽食品（漳州）有限公司	杨先生	15806015135	福建
面点	安徽青松食品有限公司	刘先生	18949893154	安徽
	青龙满族自治县双合盛生态农产品有限公司	张先生	13513366705	河南
	新乡富元食品有限公司	周先生	17703836901	河南
	快厨（天津）餐饮管理有限公司	徐先生	1530385310	河南
	佛山市顺德区屏荣食品发展有限公司	张先生	13673387253	广东
藕粉	扬州天禾食品有限公司	徐先生	13675601638	浙江
粉丝	南京一来一往电子商务有限公司	张先生	18914764480	江苏
热干面	武汉金香园食品有限公司	杨女士	15272323520	湖北
老面小笼包	嵊州越鲜食品有限公司	张先生	13626885188	浙江
	浙江包行食品有限公司	董先生	18005757227	浙江
豆浆，包子，饭团	上海清美绿色食品（集团）有限公司	董先生	18916160211	上海
啤酒	合肥市兴武商贸有限公司	陈先生	17775337758	安徽
劲酒	湖北劲牌保健酒业有限公司	王先生	18671400595	湖北
白酒	安徽古井云商电子商务有限公司	杨女士	18788881224	安徽
香辛料	长沙彩云农副产品有限公司	卢先生	15111298298	湖南
藤椒油	四川饭扫光食品集团股份有限公司	朱先生	15228991018	四川
豆瓣酱	四川省郫县豆瓣股份有限公司	林先生	18010513671	四川